

CHÂTEAU PASQUET 2014

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Château Pasquet est un beau domaine familial situé en Entre Deux Mers. Le vignoble de 22 hectares s'étend sur les vallons situés près d'Escoussans. La région de l'Entre deux Mers est réputée depuis le Moyen Age pour la qualité de ses vins. En 1964, Georges Pernette tombe sous le charme du domaine qu'il décide d'acheter. La propriété est pourtant en très mauvais état. Le Château tombe en ruine, les chais sont inutilisables et le vignoble est à l'abandon. Avec patience et détermination, M. Pernette restaure le Château, rénove les chais et restructure le vignoble. Le terroir du domaine se compose essentiellement de graves, d'argile et de calcaire. Pour en révéler tout le potentiel, de nouveaux chais sont construits. Grâce à cette technologie, chaque parcelle et chaque cépage sont vendangés séparément. Ainsi, les vins de Château Pasquet expriment toute la richesse de leur terroir et le savoir faire unique de ses propriétaires. Depuis plusieurs années, le domaine est dirigé par les deux fils de M. Georges Pernette: Michel et Jean-François. Les deux frères partagent la même passion pour le vin et la même volonté d'améliorer sans cesse la qualité des vins de leur domaine.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Escoussans

Superficie : 22 hectares

Assemblage du vin : 35% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Malbec, 5% Carmènere

Type sols : Argilo-Calcaire.

Age des Vignes : 25 ans

Densité : 5000 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuve inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château Pasquet 2014 se caractérise par une robe brillante de couleur grenat avec des reflets rubis. Le nez, intense et aromatique, offre des senteurs de petits fruits rouges mûrs avec une note de cassis. En bouche, le vin est bien équilibré et élégant. L'attaque, ronde et vive, délivre des arômes de compote de cerises avec une touche de vanille

Accord mets et vin : Se déguste sur une pièce de boeuf grillée ou rôtie, des brochettes d'agneau ou un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16°C et 18 °C.

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

