

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE 2024

Domaine des Pasquiers



Situation : Les frères Lambert ont repris le domaine des Pasquiers en 1998 créé par leur grand-père et l'ont orienté vers la vente en bouteilles.

C'est aujourd'hui les deux frères, Jean-Claude et Philippe, et ses enfants Matthieu et Perrine qui dirigent le Domaine des Pasquiers. Complémentaires et complices, ils partagent un même engagement : respect de la vigne et respect du fruit. Un travail sans concession, une quête constante de l'absolu

avec pour seul objectif de retrouver dans chaque verre les parfums de ce terroir généreux.

Encépagement : Rolle 100%

Terroir : Terrasses Alluvionnaires (sable et argile)

Température de Service : 9°C.

Maturité : A consommer sur la jeunesse des arômes.

Observations : Le millésime 2024 s'inscrit parfaitement dans l'esprit des vins du sud de la Vallée du Rhône : générosité aromatique, fraîcheur maîtrisée et accessibilité immédiate. Un nez expressif, révélant des notes d'agrumes, pomme verte et fleurs blanches. La bouche est équilibrée, une attaque fraîche et soutenue par une acidité bien intégrée. La finale est désaltérante, marquée par une persistance d'agrumes et une fine salinité.

Quelques accords : Fruits de mer, Poissons grillés, Ceviche de Daurade, Tian de légumes, Burrata aux herbes fraîches, Feta...

