

CHÂTEAU PESQUIÉ



ARTEMIA

AOC VENTOUX 2020



DESCRIPTION

Artemia est l'une des trois cuvées parcelles du Château Pesquié (avec Ascensio et Silica). Elle se caractérise par une expression typique de Syrah du Rhône Septentrional au profil frais et aérien.

Artemia tire son nom du grec ancien et signifie « bonne santé » et « intégrité ».

SOL

Située à près de 400 mètres, c'est une des plus hautes parcelles du domaine, orientée sud ouest, sur un terroir de cailloutis calcaires. Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

CEPAGES

80 % Syrah (rendements de 35hl/ha)
20 % Grenache (rendements de 30hl/ha)

VINIFICATION

Les raisins sont ramassés à maturité optimale en faisant attention à conserver un pH équilibré. Egrappage total. Cuvaion longue (1 mois), pas de collage. Elevage pendant 12 à 15 mois, en cuve béton, en demi-muids et barriques sur des chauffes légères. Mise en bouteille au Château.

DEGUSTATION

Robe : violine

Nez : nez aromatique, avec des notes violette, de réglisse, d'épices et de mûres.

Bouche : la bouche, à la texture veloutée, allie avec fraîcheur, équilibre et subtilité, des arômes de fraises, de framboises et de violettes avec une finale très longue et légèrement poivrée.

ACCORDS METS & VINS

Nous vous conseillons pour ce vin une alliance avec un magret de canard sauce fruits rouges, un poulet aux épices Cajun, un porc au caramel ou encore une brouillade de truffes. Servir à 18°C, Carafer dans sa jeunesse.

ILS EN PARLENT...

Cuvée disponible en grand format (nous consulter)

JEB DUNNUCK 93-95/100

Avril 2022 (MILLÉSIME 2020)

GUIDE RVF 2023 93/100

Olivier Poussier, 2022 (MILLÉSIME 2020)

TERRE DE VINS MÉDAILLE D'OR

WINE SPECTATOR 92/100

Décembre 2021 (MILLÉSIME 2019)

DECANTER WORLD WINE AWARDS

96/100 (MÉDAILLE OR) - 2020

(MILLÉSIME 2018)