

CHÂTEAU PESQUIÉ



ARTEMIA

AOC VENTOUX 2019



DESCRIPTION

Artemia est l'une des trois cuvées parcelaires 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. Cuvaïson 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

Servir à 18°C pour accompagner des terrines, des viandes rouges rôties ou grillées. Nous vous conseillons tout particulièrement l'alliance avec le canard et la brouillade de truffes.

Cuvée disponible en grand format (nous consulter)

ILS EN PARLENT...

GUIDE RVF 2022 92/100

Olivier Poussier, 2021

« Artemia laisse place à une syrah bien plus septentrionale dans ses arômes et ses saveurs »

WINE SPECTATOR 92/100

Decembre 2021

CONCOURS TERRE DE VINS

MÉDAILLE OR 2021

FAMILLE CHAUDIÈRE

VIGNERONS D'ALTITUDES

Château Pesquié

1365B Route de Flassan 84570 Mormoiron - 04 90 61 94 08

contact@chateaupesquie.com - www.chateaupesquie.com