

CHÂTEAU PESQUIÉ



SILICA

AOC VENTOUX 2021



DESCRIPTION

Silica est l'une des cuvées de la trilogie parcellaire du Château Pesquié avec Artemia et Ascensio.

Son nom évoque le terroir de sable dans lequel elle puise son élégance et sa finesse. C'est aussi un hommage à la silice, un des éléments majeurs utilisés en biodynamie et qui renforce le côté lumineux et étincelant du vin.

SOL

Terroir de sables avec une légère présence calcaire. Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

CEPAGES

90% Grenache, 10% Cinsault

VINIFICATION

Vinification en œuf et en cuve béton brut, cuvaison longue d'environ 4 semaines avec infusion très douce (léger mouillage quotidien du chapeau pour limiter l'extraction). Pas de collage. Elevage pendant 12 à 15 mois dans une sélection de demi-muids à chauffe légère et en œuf béton. Mise en bouteille au Château.

DEGUSTATION

Robe : rubis

Nez : délicat et intense à la fois, aux arômes de fleurs et de fruits rouges frais.

Bouche : étincelante, juteuse et toute en finesse, aux tanins soyeux, avec des notes de fruits rouges, de kirch et de poivre blanc.

ACCORDS METS & VINS

Servir à 18°C pour accompagner des charcuteries ou des viandes délicates grillées (veau). Des plats fins et légers, cuisinés à base de sauce champignons par exemple, sauront aussi révéler ce vin délicat.

Cuvée disponible en grand format (nous consulter)

ILS EN PARLENT...

JEB DUNNUCK 92+/100

BETTANE ET DESSEAUVE 92/100
Octobre 2023

GRENACHES DU MONDE - GOLD
Mai 2022

TULIPE ROUGE 93/100

Mars 2021

GUIDE RVF 2023 92/100

Par Olivier Poussier

« Cette cuvée rendra heureux tous les amoureux du grenache ; on ne peut qu'aimer ce dernier quand il est infusé comme cela. »