

CHÂTEAU PESQUIÉ

ARTEMIA

AOC VENTOUX 2022



DESCRIPTION

Artemia est l'une des trois cuvées parcellaires rouges du Château Pesquié. Elle se caractérise par une expression typique de Syrah du Rhône Septentrional au profil frais et aérien.

TERROIR

Terroir cailloutis calcaires
Altitude : 400 mètres environ (une des plus hautes parcelles du domaine)
Age moyen des vignes 60 ans
Vignoble travaillé en biodynamie

CEPAGES

80 % Syrah,
20 % Grenache

VINIFICATION

Les raisins sont ramassés à maturité optimale en faisant attention à conserver un pH équilibré. Egrappage total et cuvaison longue en cuve béton.

ELEVAGE

Elevage pendant 12 à 15 mois, en cuve béton, en demi-muids et barriques sur des chauffes légères.

DEGUSTATION

Robe : violette
Nez : nez aromatique, avec des notes de violette, de réglisse, d'épices et de mûres.
Bouche : Texture veloutée, des arômes de fraises, de framboises, de graphite et de violettes avec une finale très longue et légèrement poivrée.

DESCRIPTION

Artemia is one of the three red single vineyards at Château Pesquié. It offers an outstanding Northern Rhône style syrah expression with a very fresh and crisp profile.

TERROIR

Limestone gravels
Altitude of around 400 meters (It is one of the highest plots of the state)
Age of vines : 60 years
Biodynamic vineyards

GRAPE VARIETIES

80 % Syrah,
20 % Grenache

WINEMAKING

Grapes are picked at an optimal maturity but a great attention is devoted to keeping a balanced pH. Fully destemmed and long maceration in concrete tank.

AGING

Aging for 12 to 15 months, in concrete vat, in barrels of both 225 L and 600 L (demi-muids).

WINE TASTING

Color: Purple
Nose: Aromatic nose, with notes of violet flower, licorice, spices and fresh blackberry.
Mouth: velvety texture, aromas of strawberry, raspberry, graphite and violet flower, with a long and slightly peppery finish.

*Cuvée disponible en grand format / This wine is also available in big size.
Mis en bouteille au Château / Bottled at the Château.*

MILLÉSIME A LA VENTE - CURRENT VINTAGE

ROBERT PARKER **92-94/100**
JEB DUNNUCK **92-94/100**

MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS - PREVIOUS VINTAGES

JEB DUNNUCK **93+/100** (MILLÉSIME 2021)
GUIDE RVF 2024 **93/100** (MILLÉSIME 2021)
DECANTER **95/100** (MILLÉSIME 2020)

FAMILLE CHAUDIÈRE

Château Pesquié 1365B Route de Flassan 84570 Mormoiron - 04 90 61 94 08
contact@chateaupesquie.com



chateaupesquie.com