

# 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.*

### 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](mailto:contact@chateaupesquie.com)



[chateaupesquie.com](http://chateaupesquie.com)