

CHÂTEAU PESQUIÉ

ARTEMIA 2017

AOC VENTOUX



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 est des plus hautes parcelles du domaine, orientée sud ouest, sur un terroir de cailloutis calcaires.

Cépages

75 % Syrah (rendements de 35hl/ha)

25 % Grenache (rendements de 30hl/ha)

Vinification

Les raisins sont ramassés à maturité optimale en faisant attention à conserver un pH équilibré. Egrappage total. Cuvaison longue (1 mois). Elevage pendant 12 à 15 mois, en cuve béton (40%), en barrique (30%) et demi-muids (30%) sur des chauffes légères.

Mise en bouteille au Château.

Dégustation

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 frais, 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.

Presse

→ JebDunnuck.com (Rhône Report - Août 2018) : 93-96/100

→ [Wine Advocate](http://WineAdvocate.com) (#239- Octobre 2018) : 92-94/100

→ [Jancis Robinson](http://JancisRobinson.com) (Novembre 2018) : 17+/20

Château Pesquié - Famille Chaudière - www.chateaupesquie.com

1 365 B Route de Flassan, 84570 Mormoiron, FRANCE - Email : contact@chateaupesquie.com - Tél. +33 (0)4 90 61 94 08 - Fax +33 (0)4 90 61 94 13

Sarl Famille Chaudière au capital variable de 8 270 euros - Code APE : 4634Z - Siren 447 578 428

Siret 447 578 428 00016 RCS Avignon - N°TVA : FR89447578428