

CHÂTEAU PESQUIÉ

SILICA 2017 AOC VENTOUX



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.

Terroir

Terroir de sables avec une légère présence calcaire.

Cépages

90% Grenache et 10% Cinsault.

Vinification

Vinification en cuve béton brut, cuvaison longue d'environ 4 semaines avec infusion très douce (léger mouillage quotidien du chapeau pour limiter l'extraction).

Elevage pendant 12 à 15 mois dans une sélection de barriques à chauffe légère (75%) et en oeuf béton (25%).

Mise en bouteille au Château.

Dégustation

Couleur : 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 grillées. Ce vin délicat accompagnera des plats fins et légers plutôt que sur la puissance.

Presse

Premier millésime de cette cuvée : les premiers commentaires de dégustation ne devraient pas tarder !