




## CHÂTEAU PESQUIÉ Artemia 2014

72,69\$

\* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique  Végan

\$	Frais de service	10,69\$
	Code produit	15061973
\$	Prix licencié	62.01\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏠	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
🍇	Cépage(s)	Grenache 50 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 50 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	2,2
🔑	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire du Château Pesquié, c'est d'abord celle d'une famille qui a cru très tôt au formidable potentiel du Ventoux. Depuis 2003, Alexandre & Frédéric, ont repris le flambeau et continuent désormais l'aventure familiale avec le même souci d'expression du terroir du Ventoux. Il est aujourd'hui l'un des domaines phares de l'Appellation et du sud de la vallée du Rhône et la nouvelle génération entend bien maintenir le « feu sacré ».

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : violette

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 fraises, de framboises et de violettes avec une finale très longue et légèrement poivrée

### NOTES SUR LE PRODUIT

Artemia est l'une des trois cuvées parcelles 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 »

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont ramassés à maturité optimale en faisant attention à

Sélections Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990

SELECTIONS  
**ôENô**

conserver un pH équilibré. Egrappage total. Cuvaïson longue (1 mois), pas de collage. Elevage pendant 12 à 15 mois, en cuve béton, en demi-muids et barriques sur des chauffes légères. Mise en bouteille au Château.

CHATEAU  
PESQUIÉ

