

CHÂTEAU PESQUIÉ Artemia 2020

50,50\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique  Végan

	Code produit	15209974
	Prix licencié	43.90\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	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 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 »

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont ramassés à maturité optimale en faisant attention à conserver un pH équilibré. Egrappage total. Cuvaïson longue (1

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

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.

SELECTIONS
ôENô

CHÂTEAU
PESQUIÉ

