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

SELECTIONS ŌENŌ

CHÂTEAU PESQUIÉ

Silica 2021

60,00$
* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique Végan

Code produit	14512664
Prix licencié	52.16$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée du Rhône
Cépage(s)	Grenache 90 %
Cépage(s)	Cinsault 10 %
Couleur	Rouge
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 : 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.

NOTES SUR LE PRODUIT

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.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification en œuf et en cuve béton brut, cuvaison longue d'environ 4 semaines avec infusion très douce (léger mouillage quotidien du chapeau pour limiter l'extraction). Pas de collage.
Elevage pendant 12 à 15 mois dans une sélection de demi-muids à chauffe légère et en œuf béton.

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
Mise en bouteille au Château.

- 95 Points -
Jeb Dunnuck

- 94 Points -
Wine Advocate

- 92 Points -
La Revue des Vins de France