

# Château Pesquié Ventoux "Artemia" rouge 2016 JEROBOAM



Prix du produit :

**150,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2016

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Artemia

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

La grande cuvée de longue garde, dans un millésime superbe. Sorti des chais du domaine en mai 2020. **94/100** Robert Parker's Wine Advocate .

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU PESQUIÉ  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "Artemia" rouge 2016

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct 2018) : 94/100. *A 50-50 blend of Grenache and Syrah, aged in 50% new oak, the 2016 Ventoux Artemia is a tremendous effort. It*

---

*combines blueberries and stone fruit with cedary notes and then underscores those attractive aromas and flavors with a full-bodied, velvety texture and a bright, crisp finish. Lovely stuff..*

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Description :** A travers cette cuvée, Paul et Edith Chaudière ont cherché à trouver une parfaite harmonie entre Grenache et Syrah, les deux cépages rois de la vallée du Rhône. Ils ont choisi le nom Artemia car, en Grec ancien, il signifie bonne santé et intégrité. 2004 fut le premier millésime de ce nouveau haut de gamme du domaine familial du Château Pesquié, résultat de plusieurs années de sélections et d'expérience.

**Sol :** La parcelle de Grenache est située à environ 280 mètres, orientée sud-sud est, sur un terroir de graves argilo-calcaires très caillouteux, en forme d'amphithéâtre. La parcelle de Syrah est à environ 340 mètres, orientée sud ouest, sur un très ancien terroir d'alluvions.

**Cépages :** 50% Syrah (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 25hl/ha) et 50% Grenache (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 20hl/ha).

**Vinification :** Les raisins sont ramassés à la main à une maturité optimale au début du mois d'octobre, avec une très sévère sélection des baies et un égrappage total. La cofermentation syrah-grenache se déroule en cuves bois.

Elevage pendant 18 mois dans une sélection de barriques bordelaises degrains extrêmement fins la moitié étant neuve et l'autre d'un an. Mise en bouteille au Château.

### **Dégustation :**

- **Nez :** Nez très aromatique, avec des notes de torréfaction, de fruits noirs et une bonne minéralité.
- **Bouche :** La bouche très équilibrée allie le fruit et la puissance du syrah et la richesse, l'onctuosité et les épices du vieux grenache. Soyeux, profondeur et longueur.

**Accords mets & vins :** Servir à 18°C pour accompagner des terrines, des viandes rouges rôties ou grillées, des viandes en sauces, des gibiers. Nous vous conseillons tout particulièrement l'alliance avec le canard et la brouillade de truffes. Va aussi très bien avec l'Epoisse, le magret grillé, les cailles rôties aux raisins, la Forêt Noire