

Château Pesquié Ventoux "découverte 2 terroirs" rouge 2018



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIÉ)

Millésime: 2018

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

Un carton pour découvrir 2 parcelles du domaine (Artemia 2018 et Silica 2018) aux caractères bien marqués par leur couple cépage/terroir si caractéristique : syrah sur calcaire et grenache sur sable. Nous avons été impressionnés par la qualité et les différences flagrantes entre ces deux superbes 2018 et avons ainsi demandé au domaine de confectionner cette "mini dégustation horizontale" pour vous.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château Pesquié Ventoux "découverte 2 terroirs" rouge 2018

ARTEMIA 2018 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Un nez qui se livre sur un joli fruit primaire. Une palette fraîche. La bouche se montre cossue, avec une matière de qualité, c'est plus dense sans être rustique. Un vin qui demandera un peu plus d'attente. La fraîcheur est au rendez-vous et les tanins sont bien enrobés.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czervinski, sept 2020) : 92-94/100. *Impressive as a prospective blend taken from equal proportions of barriques, demi-muids and tanks, the 2018 Ventoux Artemia boasts exuberant notes of cherries and blueberries accented by assertive notes of cracked pepper. It's full-bodied, creamy and lush, then firms up just enough on the finish to think it will have a decade of longevity. Drink Date 2020-2030.*

SILICA 2018 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Un nez floral de grenache, qui va vers la fraise eu sucre et le pot-pourri. Le nez est juste et précis. La bouche se montre voluptueuse. La texture est délicate, infusée, la puissance est modérée.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czervinski, sept 2020) : 92-94/100. *For the 2018 Ventoux Silica—the second vintage of this cuvée, which is 90% Grenache sourced from sandy soils—70% was aged in demi-muids, while the balance matured in concrete eggs. It's richer and fuller than the 2017, harmoniously mixing vanilla and cedar notes with ripe raspberries. It's full-bodied and creamy textured, finishing rich, chewy and long, with hints of licorice adding even more interest. It looks capable of aging for a decade or more. Drink Date 2020-2030.*

Fiche technique de ARTEMIA 2018 rédigée par le domaine :

Description : Artemia est l'une des trois cuvées parcellaires 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".

Sol : Située à près de 400 mètres, c'est une des plus hautes parcelles du domaine, orientée sud ouest, sur un terroir de cailloutis calcaires. Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

Cépages : 80% Syrah (rendements de 35hl/ha), 20% Grenache (rendements de 30hl/ha).

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

Dégustation :

- Robe : violine
- 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.

Accords mets & vins : Servir à 18°C pour accompagner des terrines, des viandes rouges rôties ou grillées. Nous vous conseillons tout particulièrement l'alliance avec le canard et la brouillade de truffes.

Fiche technique de SILICA 2018 rédigée par le domaine :

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.

Sol : Terroir de sables avec une légère présence calcaire. Vignoble travaillé selon les principes de la biodynamie depuis 2015.

Cépages : 90% Grenache, 10% Cinsault.

Vinification : Vinification en œuf et en cuve béton brut, cuvaïson 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. Mise en bouteille au Château.

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.

Accords mets & vins : Servir à 18°C pour accompagner des charcuteries ou des viandes délicates grillées (veau). Des plats fins et légers, cuisinés à base de sauce champignons par exemple, sauront aussi révéler ce vin délicat.