

Château Pesquié Ventoux "Artemia" rouge 2010



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Chaudière (Ch. PESQUIE)

Millésime: 2010

Appellation: Ventoux

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Artemia

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château Pesquié** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, fév. 2014): *The top cuvee from one of the benchmark estates in the Ventoux, the 2010 Cotes du Ventoux Artemia is a blend of equal parts Grenache and Syrah, with the Grenache coming from 80+-year-old vines and the Syrah from 50+-year-old vines. Aged 18 months in barrel, it offers a deep, rich and layered profile of blackberry, licorice, underbrush and ground herbs. Showing more chocolaty nuances with air, it's a serious, medium to full-bodied wine that has beautiful balance, a great mid-palate and fantastic length. Give it another year or two, and enjoy it over the following decade.*

Fiche technique rédigée par le château:

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. La cuvée de prestige du Château Pesquié est née un peu avant 2005, résultat de nombreuses années de sélections et d'expérience.

Terroir: 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 35 hl / ha) et 50 % Grenache (sélection de nos plus vieilles vignes, rendements de 35 hl / ha).

Vinification et vieillissement: 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 de grains 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

Description brève du produit :

La "Grande Cuvée" du château, qui bénéficie de gros moyens, dont les meilleures barriques du marché, au grain extra-fin. 93/100 Parker. Avec une autre AOP, elle vaudrait beaucoup plus cher !