



2018 Silica Øko Ventoux Château Pesquié

Silica er en unik enkeltmarksvin dyrket efter biodynamiske principper, som blev lanceret i 2017.



Rødvin



Grenache



Frankrig



Rhone



2018

Chateau Pesquie

Château Pesquié Silica er en af Pesquie's unikke enkeltmarksvine sammen med Artemia og Ascensio. Årgang 2017 er første årgang af Silica. Navnet Silica kommer af terroiret bestående af sand, hvorfra vinen får sin ekstraordinære finesse og elegance. Der dyrkes efter biodynamiske principper for at frembringe så autentisk og farverig vin som muligt. Vinen laves på 90% Grenache og 10% Cinsault, som gæres i cementtanke og derefter gennemgår 4 ugers maceration. 75% af Vinen modnes i store 600 liters barriques og 25% i cement "æg" i 12-15 måneder, hvorefter den aftappes på slottet. Denne fremstillingsmåde sikrer at der fokus på frugten, elegancen og friskheden i vinen. Resultatet er en vin med en dyb rubinrød farve og en intens, men på samme tid balanceret aroma af friske røde bær og blomster. Smagen er uhyre saftig og kompleks med silkebløde tanniner og klassiske "Rhone-noter" af mørke kirsebær, hvid peber og garrigue.

Informationer

Varenummer	48401318
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Chateau Pesquie
Region	Rhone
Druesammensætning	90% Grenache og 10% Syrah
Lagringspotentialer	75% af Vinen modnes i store 600 liters barriques og 25% i cement "æg" i 12-15 måneder
Vinen er	Økologisk