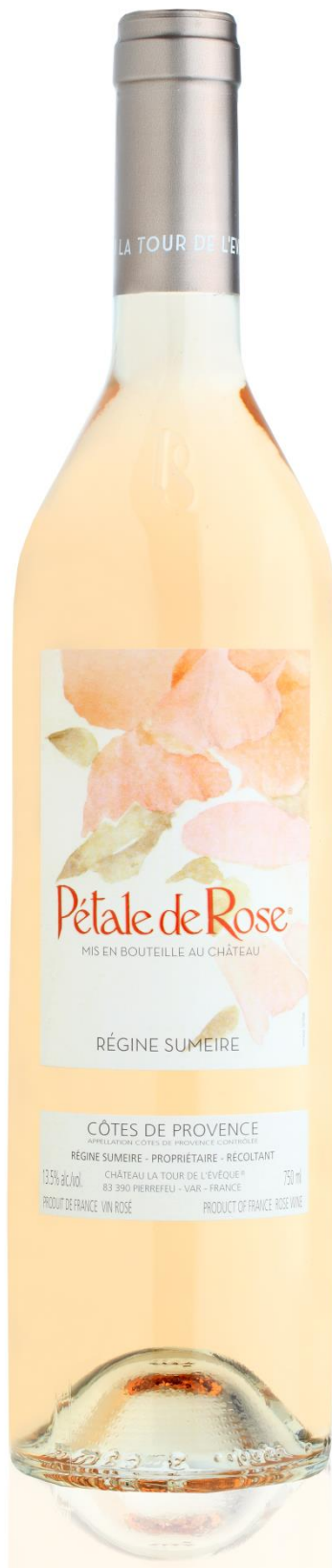


CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE ROSÉ « PÉTALE DE ROSE » 2017



Certifié biologique par Bureau Veritas depuis 2005.



TERROIR

AOC Côtes de Provence.

Dans la zone des collines des Maurettes, s'étendent des terrains schisteux des phyllades d'Hyères et de grés rouge du permien.

CÉPAGES

44% Cinsault, 24% Grenache, 13% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Rolle, 5% Sémillon, 4% Ugni blanc et 1% Cabernet sauvignon.
Age moyen des vignes : 25 ans.

MILLÉSIME

L'hiver a été doux et sec, ce qui a engendré un débourrement très précoce. Si le mistral, très présent depuis le début de l'année, a permis de conserver un bon état sanitaire dans le vignoble, il y a eu quasiment pas de pluie au printemps. Nous avons observé les premières fleurs sur grenache le 9 mai. Juillet et août ont été particulièrement chauds et secs (aucune pluie depuis les 4 mm du 4 mai) et plutôt ventés. Les vendanges ont commencé le 16 août et se sont terminées le 8 septembre.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides.
Enherbement de céréales après la vendange.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en bacs. Tri sur pied. Vinification par gravité en pressurage direct, sans foulage, dans un pressoir hydraulique Coquard de type Champenois pour obtenir un rosé fin et délicat. Fermentation et conservation en cuves inox sous température contrôlée. Embouteillé au Château de la Tour de l'Evêque.

DÉGUSTATION

En robe pétale de rose pale, avec un nez teinté en délicatesse de notes gourmandes de fraise de bois et de pêche de vigne, sur fond floral fin aux accents de chèvreffeulle et touches de réglisse. Suave et satiné, accompagné d'une présence fraîche, il dévoile son fruit charmeur en bouche, avec de la profondeur, ainsi qu'une longue persistance aromatique soulignée par des notes d'herbes provençales telles le thym et le laurier. À boire sur 1-3 ans, avec l'incontournable soupe de poissons de Régine ou bien avec un filet de Saint Pierre, sabayon réglissé.

RÉCOMPENSES

Decanter 2017 - Gold Medal, 95/100 - Steven Spurrier

James Suckling.com – 91/100

Revue des Vins de France – 16/20 « Coup de Cœur »