



Le magazine d'information sur les vins disponibles au Québec.

25 Mai 2018, Marc André Gagnon

Pétale de rose 2017

Un très beau rosé bio au fruité frais. La texture est ample et moelleuse. Un joli gras. Le vin est sec. Le fruité est agréable. C'est gouleyant et bien plaisant à boire. Assez longue finale sur un fruité fin et élégant.

Du vrai beau rosé

Encore une fois du très beau rosé de Régine Sumeire et son équipe au Château la Tour de l'Evêque.

Cinsault 44 %, grenache 24 %, syrah 13 %, mourvèdre 5%, rolle 5 %, sémillon 5 %, ugni blanc 4 % et cabernet sauvignon 1 %.

Culture sans pesticides. Vendanges manuelles. Rosé de pressurage.

Sucre < 1.2 g/l. Alc. 13.5 degrés