



Jun 2018

Le rosé Pétale de rose de Régine Sumeire

Un incontournable !

La finesse de ce rosé est séduisante avec des soupçons de fruits rouges, de pêche, quelques notes florales ainsi qu'une belle sensation de minéralité, rien d'excessif, tout en douceur. Belle texture légèrement grasse en bouche avec une tension bien présente le tout encadré par une solide structure. C'est tout en équilibre avec une finale assez persistante et une légère amertume bien rafraîchissante. En apéritif ou en accord avec une soupe de poissons, fruits de mer, saumon. Elaboré par Régine Sumeire en agriculture biologique et selon les principes de la biodynamie.

Pétale de Rose 2017, Château la Tour de l'Evêque, Côtes de Provence, 2017, \$20,95

Produit bio, noté par Decanter : 95/100