



THE
HUFFINGTON
POST

08 février 2018, Yves Mailloux, blogueur, passionné du vin

Tout ce que vous devez savoir sur le vin et la séduction

(...) Je vous suggère 6 vins très séduisants, lesquels sont des plus appropriés pour la Saint-Valentin, que ce soit pour célébrer à la maison ou dans un resto où l'on peut apporter son vin. Cliquez sur le nom des vins pour obtenir plus d'informations à leur sujet.

Rosarté, Château la Tour de l'Évêque, Côtes-de-Provence, 2016, France

Cépages : 41% Cinsault, 34% Grenache, 11% Syrah, 3% Mourvèdre, 3% Ugni Blanc, 2% Rolle, 3% Sémillon, 1% Cabernet Sauvignon

Culture : Agrobiologique

Alcool : 13,5%

Sucre : 2,4 g/litre

Servir : 11-12°

Prix : 19,95\$



On connaît bien au Québec madame Régine Sumeire pour son vin rosé, le *Pétale de Rose*, qui est référencé par notre monopole depuis déjà de nombreuses années.

Cette propriété, acquise par Roger Sumeire, le père de Régine Sumeire, était autrefois la résidence d'été des évêques de Toulon, d'où son nom. Le chai de ce domaine de 89 hectares a été rénové et agrandi en 2010.



Sauf erreur, c'est le tout premier millésime pour le vin rosé mentionné en titre et celui-ci vient d'arriver il y a à peine quelques semaines. L'étiquette de conception très moderne, a été créée par l'artiste d'origine suédoise, André Saraiva, qui a grandi à Paris.

L'assemblage pour ce vin est à peu de chose près celui du [Pétale de Rose](#) et il partage avec celui-ci les mêmes soins et procédés de vinification. Son prix est presque aussi le même.



Cocktails de crevettes, tartare de saumon, mousse de homard et truffe, crabe des neiges

Notes de dégustation:

Robe saumon clair et parfums d'agrumes et de fleur d'oranger; bien qu'il ait la même prestance que le Pétale de Rose, celui-ci semble moins porté sur la rondeur que ce dernier; on peut prendre bien sûr ce vin bio issu de vignes âgées de 25 ans à l'apéro, mais grâce à sa vigueur bien contenue, il saura fort bien se débrouiller à table; profitez-en pour créer des accords avec vos mets du temps des Fêtes qui surprendront et enchanteront vos invités.