



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