



CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE

Rosé 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 grès rouge du permien.

CÉPAGES

39% Cinsault, 37% Grenache, 11% Syrah, 6% Mourvèdre, 3% Rolle, 2% Sémillon, 1% Ugni blanc and 1% Cabernet sauvignon.

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

Robe chair, moyennement saumonée. Son nez charmeur, délicat rappelle la pêche douce au sirop, la nectarine, relevée d'une touche de réglisse. Sa fraîcheur ressort de nuances de pamplemousse sucré à l'aération. La bouche soyeuse, satinée forme un ensemble porté par la fraîcheur, ponctué de zestes, avec une touche épicée, ainsi que le juteux de la pêche, pour finir sur des amers nobles qui structurent la finale. Prévoir 1-2 ans de garde, pour un accord réussi avec tartare de langoustine, sur sablé croquant, voile de gelée de pomélo.