



La Tribune

Caroline Chagnon, 14 juillet 2018

Boissons fraîcheur pour survivre à l'été

Côtes de Provence 2017, Pétale de Rose, Château de la Tour l'Évêque

Ah, le Pétale de rose ! On ne se lasse jamais de ses premiers amours. Régine Sumeire sait entretenir la flamme, année après années, et réussit à nous charmer une fois de plus avec le millésime 2017. Une composition réunissant huit cépages noirs et blancs, à savoir : les grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon, mourvèdre, rolle, ugni blanc et sémillon – tous cultivés en bio. Aérien, il laisse planer tour à tour des notes de noyaux de pêches, de fleurs et de fumée. Un rosé parfaitement sec, à l'équilibre impeccable et au gras voluptueux à ne pas laisser passer ! Servir à 14°C avec un panini méditerranéen aux olives et au pesto aux tomates séchées.

