



CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE

Rosé 2018



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 grés rouge du permien.

CÉPAGES

41% Cinsault, 29% Grenache, 18% Syrah, 2% Mourvèdre, 1% Cabernet sauvignon, 6% Rolle, 1% Sémillon and 1% Ugni blanc.

MILLÉSIME

Le millésime 2018 restera dans les mémoires comme particulièrement humide. Après la sècheresse de 2017, les mois de mars, avril, mai et juin 2018 ont enregistré des précipitations bien au-dessus des normales saisonnières, ce qui nous a empêchés de pouvoir rentrer dans les vignes pour assurer une bonne protection contre les maladies. L'absence totale de mistral et les pluies ont occasionné une pression très élevée de mildiou, ce qui a engendré une perte de récolte sur certaines parcelles. De plus la grêle a touché le vignoble le 24 juin : une première historique à Pierrefeu. L'été a tardé à venir mais était au rendez-vous le 21 juin, ce qui a permis une bonne maturation des raisins. Les vendanges ont commencé le 23 août et se sont terminées le 14 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.