

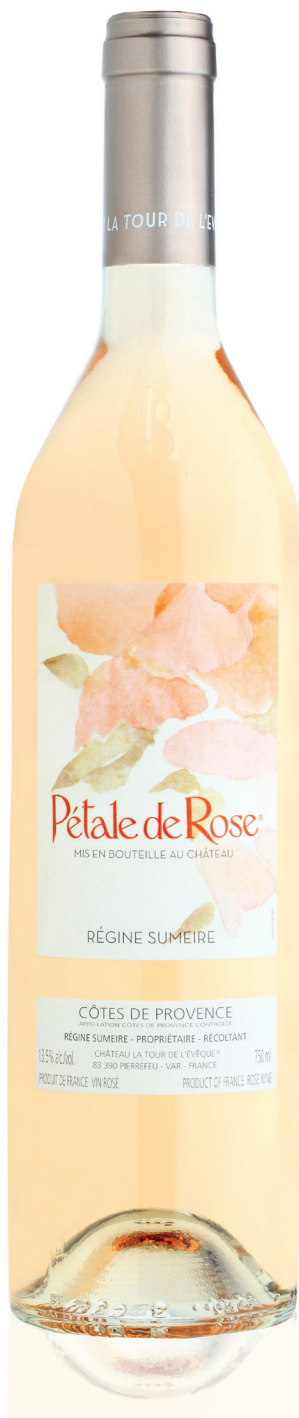


CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE

Pétale de Rose 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 phylades d'Hyères et de grés rouge du permien.

CÉPAGES

46% Cinsault, 32% Grenache, 12% Syrah, 5% Mourvèdre, 1% Cabernet sauvignon, 2% Ugni blanc, 1% Rolle, 1% Sémillon.

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

En robe pétale de rose pale, avec un nez teinté en délicatesse de notes gourmandes de fraise de bois et de pêche de vigne, sur fond floral fin aux accents de chèvrefeuille et touches de réglisse. Suave et satiné, accompagné d'une présence fraîche, il dévoile son fruit charmeur en bouche, avec de la profondeur, ainsi qu'une longue persistance aromatique soulignée par des notes d'herbes provençales telles le thym et le laurier. À boire sur 1-3 ans, avec l'incontournable soupe de poissons de Régine ou bien avec un filet de Saint Pierre, sabayon réglissé.