



Pétale de Rose

Château la Tour de l'Evêque



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

43% Cinsault, 38% Grenache, 13% Syrah, 3% Mourvèdre, 1,5% Sémillon, 1% Rolle, 0,5% Cabernet Sauvignon.

MILLÉSIME 2019

L'automne 2018 très pluvieux a permis à la vigne de faire ses réserves hydriques car l'année 2019 fut une année très sèche. Le début de l'année fut très venté, l'hiver relativement doux avec un refroidissement fin Mars. Le débourrement fut irrégulier et étalé, tout comme la floraison dont les premières fleurs sont apparues le 21 mai sur les Grenache. Cette hétérogénéité s'est poursuivie jusqu'à la vendange où les écarts de maturités nous ont conduit à prolonger la vendange et à récolter certaines parcelles en plusieurs fois. Les vendanges ont commencé le 22 août et se sont terminées le 20 septembre. Le volume est correct, la qualité est belle.

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. Mis en bouteille au Château 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 chèvre-feuille 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.