



Château la Tour de l'Evêque

Rosé 2019



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

53% Cinsault, 15% Syrah, 14% Grenache, 9% Mourvèdre, 7% Ugni Blanc, 2% Rolle.

MILLÉSIME

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

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.

