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 phyllades d'Hyères et de grés rouge du permien.

CÉPAGES

43% Cinsault, 25% Grenache, 14% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Sémillon, 1% Rolle, 1% Cabernet Sauvignon et 1% Ugni-Blanc.

MILLÉSIME 2020

L'automne a été arrosé, les réserves se sont donc refaites. L'hiver a été sec et doux, entrainant une avance du cycle végétatif avec un débourrement précoce à partir du 11 mars. Le vignoble de Pierrefeu a subi un gel historique le 26 mars. Il a fallu attendre le mois de mai pour enregistrer des températures plus douces. La floraison a débuté le 13 mai sur les Grenaches à Hyères et elle s'est déroulée normalement, sans coulure notable. Le temps chaud et sec du mois de juillet, ainsi que les bonnes réserves hydriques ont profité au bon développement de la vigne. Les vendanges ont débuté le 17 août et se sont terminées le 8 septembre.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Semis d'engrais vert après les vendanges.

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 pâle, 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.