



Château la Tour de l'Evêque

Rosé 2020



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

35% Grenache, 29% Cinsault, 20% Syrah, 12% Mourvèdre, 1% Ugni-Blanc, 1% Rolle, 1% Sémillon et 1% Cabernet Sauvignon.

MILLÉSIME

L'automne a été arrosé, les réserves se sont donc refaites. L'hiver a été sec et doux, entraînant 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

Robe chair, moyennement saumonée. Son nez charmeur, délicat rappelle la pêche douce au sirop, la nectarine, relevée d'une touche de réglisse. Sa 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 pommelo.

