



Pétale de Rose

Château la Tour de l'Evêque



Certifié en Agriculture Biologique 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 grès rouge du permien.

CÉPAGES

39% Cinsault, 37% Grenache, 8% Syrah, 6,5% Mourvèdre, 5% Rolle, 2,5% Sémillon, 1% Cabernet-Sauvignon, 1% Ugni Blanc.

MILLÉSIME

Ce millésime 2022 a été marqué par une sécheresse précoce et prolongée : un hiver sans pluie avec des températures assez élevées en février, suivi d'un printemps très déficitaire en eau avec des températures élevées dès le mois de mai, puis un été sec et chaud avec un épisode de grêle le 17 août à Hyères, heureusement sans perte de récolte importante.

Le débourrement a commencé le 25 mars. La floraison est observée dès le 16 mai et a été particulièrement rapide. Les premières baies vérees apparaissent le 12 juillet. Les vendanges débutent ensuite le 19 août et se prolongent jusqu'au 7 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

Rosé saumon pâle. Le nez aérien séduit par ses notes florales de jasmin, de pêche de vigne fraîche, associées aux agrumes tels que le pomelo confit sur un fond crémeux de fraises. Zesté avec une touche épicée. La bouche se révèle ample, de texture dense et lisse soutenue par une acidité pondérée. Elle offre une pulpe riche et satinée parsemée de zestes et poivre. La structure apporte un caractère granuleux et zesté qui équilibre ce palais textural, la finale est longue avec beaucoup de concentration. Thon mariné aux oranges, fenouil et poivre de Sichuan.

