



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 grés rouge du permien.

CÉPAGES

42 % Grenache, 32% Cinsault, 12 % Mourvèdre, 7 % Syrah, 4 % Rolle, 1 % Sémillon, 1% Cabernet-Sauvignon, 1% Ugni Blanc.

MILLÉSIME 2023

Après un automne et un hiver secs, le débourrement a commencé le 27 mars. Les mois de mai et juin ont été très pluvieux. La floraison a commencé le 17 mai. L'été fut sec avec un mois d'août particulièrement chaud lors de la deuxième quinzaine. Les vendanges ont débuté le 21 août. Les vendangeurs commençaient à 3h du matin en raison d'une chaleur écrasante. Nous avons terminé les vendanges le 13 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

Rose 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.

