



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

41% Grenache, 38% Cinsault, 9% Rolle, 6% Syrah, 2% Mourvèdre, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Sémillon, 1% Ugni-Blanc.

MILLÉSIME 2021

Après un hiver sec et relativement doux, le débourrement fut précoce à partir du 20 mars sur les grenaches à Hyères. Le gel du 8 avril ne nous a pas épargné, les parcelles à Hyères ont elles aussi été touchées. Les pluies d'avril et mai ont permis de relancer la végétation. Les conséquences de ce gel sont finalement moindres que ce qu'on pouvait craindre : en mai nous avons eu l'heureuse surprise d'assister à des remontées de grappes ! La floraison a débuté le 17 mai, l'été fut sec sans grosse chaleur, les premiers grains véris sont apparus le 16 juillet. Les vendanges ont commencé le 24 août et se sont terminées le 29 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 chèvreuille 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.

