



Château la Tour de l'Evêque

Pétale de Rose



Certifié en Agriculture Biologique et Biodynamique.



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

40% Grenache, 34% Cinsault, 7% Mourvèdre, 8% Rolle 5.5% Syrah, 3% Cabernet-Sauvignon, 2.5% Sémillon.

MILLÉSIME 2024

Le millésime a été caractérisé par la pluviométrie en début d'année/sortie d'hiver qui a permis un recharge- ment en eau des sols après 3 années de forte sécheresse. Le débourrement a été précoce mi-mars. Le printemps fut frais et pluvieux. La floraison a débuté le 13 mai. Le temps chaud et sec du mois de juillet, ainsi que les bonnes réserves hydriques ont profité au bon développe- ment de la vigne. Les vendanges ont débuté le 16 août et se sont terminées le 10 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. Fermentations (alcoolique et malolactique) en cuves inox puis 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.