



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, 8% Rolle, 7% Mourvèdre
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

Robe litchi claire. Nez expressif par son fruit à chair clair, cependant nuancé de toast, d'amande grillée. Pêche, et cerise blanche côtoient peau de mandarine et épices. La bouche livre un toucher de soie tenu par une fraîcheur filigranée et rectiligne, vibrance dans le grainé par les nuances de zestes. Sapide, délicieux son cœur de bouche juteux montre beaucoup d'énergie. La finale se pare d'une touche pierreuse, minérale. Rosé de fourchette, fuselé et dynamique aujourd'hui qui se livrera pleinement sur 2-3 ans.

Ceviche de langoustine aux pomélos