



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

Goût et saveur : Tendre et plein

Taux d'alcool : 13,5°

Allergène : Sulfites



Conseil de service

Le servir entre 8-10°C avec du poisson grillé ou en sauce, des coquillages crus, des brochettes, de la volaille, de la cuisine chinoise ou des fromages doux comme le fromage de chèvre.

Référence produit : 755556

Château La Tour de l'Evêque - Pétale de Rose 2022

● Provence Alpes Côte d'Azur - Côtes de Provence AOP



Format : 37.5cl 75cl 1.5L
VP VP VP

Carton de 6

Vignoble

La famille Sumeire, propriétaire depuis 1933 du Domaine de Font-Freye, acquiert en 1958 ce grand domaine proche de Pierrefeu du Var, autrefois la résidence d'été des évêques de Toulon. Un cirque exceptionnel de vignes entouré des collines des Maures. Les vignes étendues sur 78 hectares ont une moyenne d'âge de 20 ans. Un jour, Régine Sumeire eut envie d'un vin plus pâle que les autres. Pour cela, elle eut l'idée de vinifier des raisins rouges de Grenache en grains entiers dans un pressoir hydraulique de type coq. Ainsi naquit en 1985 le « Pétale de Rose », le premier des rosés clairs de Provence, au Château Barbeyrolles. Cette méthode de vinification fut ensuite utilisée au Château de la Tour de l'Evêque pour produire la cuvée du même nom.

Vinification

Récolte manuelle, avec tri sur pied. La vinification se fait par gravité en pressurage direct, sans foulage, dans un pressoir hydraulique pour obtenir un rosé fin et délicat. La fermentation et l'élevage s'effectuent en cuves inox thermorégulée.

Dégustation

Ce vin à la robe rose pâle dévoile un nez délicat, entre fraîcheur et notes de fraise écrasée, avec un fond floral mêlé aux notes réglissées et de zestes de mandarine. La bouche est fraîche, tonique, portée sur les agrumes. Doté d'une belle structure, sa finale se prolonge sur des notes