

Château La Tour de l'Evêque Rosé 2009

Cuvée Pétale de Rose

AOC Côtes de Provence



C'est une spécificité de Régine SUMEIRE, élaborée après plusieurs années de recherches.

Cépages: 38% Cinsault, 29% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre, 4% Cabernet Sauvignon, 3 % Sémillon, 3% Ugni et 3% Rolle

MEDAILLE DE BRONZE DECANTER WORD WINE AW,

Culture: Labours, pas de désherbants chimiques, fumures animales, traitements au cuivre et soufre depuis 3 générations. Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique certifié par Qualité-FRANCE SAS FR BIO 10.

Vinification: Cueillis à la main, les raisins sont triés et mis directement dans le pressoir sans foulage. Seule une légère pressée est effectuée pour obtenir le maximum de délicatesse et de parfum au cœur même du grain de raisin.

Dégustation: Ce vin délicat doit se boire autour de 14°. Apéri tif très agréable. Il accompagne parfaitement les sauces blanches, les poissons, le saumon fumé, les soufflés et la cuisine asiatique.

La Presse, 24/04/2010 - François CHARTIER - www.francoischartier.ca

"...ce 2009 est une réussite unique. Si vous avez la bonne idée de le servir plus frais que froid, donc entre 14 et 15°C, vous y dénicherez un rosé hyper aromatique, détaillé et raffiné à la bouche qui étonne par sa sève et sa texture ample et moelleuse, au corps généreux, sans trop et aux saveurs longues et belles. Que du fruit, avec des tonalités mellifères. Une référence qui mérite un beau bravo bien senti. Réservez-lui à table des plats de viande blanche grillée et parfumée au safran, accompagnée de carottes, de pommes jaunes ou de melon d'eau. D'ailleurs, le melon d'eau étonne dans la rencontre avec le rosé. Faites-vous une salade de tomates et de melon d'eau, vous verrez."

Régine Sumeire - Propriétaire-Récoltant des Côtes de Provence Appellation d'Origine Contrôlée,
au Château la Tour de l'Evêque 83390 Pierrefeu du Var
Tél: 33 (0) 4.94.28.20.17 - Fax: 33 (0) 4.94.48.14.69
www.toureveque.com - regine.sumeire@toureveque.com