



Château la Tour de l'Evêque

Sainte-Anne



Certifié en Agriculture Biologique et Biodynamique.



TERROIR

AOC Côtes de Provence. Dans la zone des collines des Maurettes, s'étendent des terrains schisteux des phyllades d'Hyères et de grés rouge du permien.

CÉPAGES

70% Rolle et 30% Sémillon.

MILLÉSIME 2024

Le millésime a été caractérisé par la pluviométrie en début d'année/sortie d'hiver qui a permis un rechargement 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 développement 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 de type Champenois pour obtenir un Blanc de Blancs fin et ciselé. Fermentation en levures sélectionnées en cuves inox. Fermentation malolactique puis élevage en cuves béton ovoïdes et cuves inox. Embouteillé au Château la Tour de l'Evêque.

DÉGUSTATION

Robe jaune citron pâle. Un nez de poire et d'ananas, de fleurs blanches telles que l'acacia sur un fond pierreux. Sec, soutenu par une acidité fraîche, il se livre à la fois linéaire et concentré, avec précision par un caractère citronné. Le palais livre des notes de pomelo et des écorces d'agrumes, quelques zestes et touche saline en finale. Turbot au beurre d'agrumes.