



Château la Tour de l'Evêque

Blanc de Blancs 2024



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 grès rouge du permien.

CÉPAGES

88% Rolle, 12% Sémillon.

MILLÉSIME

Le millésime 2024 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 et élevage en cuves en béton ovoïdes. Embouteillé au Château la Tour de l'Evêque.

DÉGUSTATION

Robe pale, argentée. Il présente des arômes de poire, complétés par la pêche et les fleurs mellifères tels que le chèvrefeuille, des notes de cédrat. Sec, il se révèle frais, porté par la vivacité animée des agrumes. Chair soyeuse et cœur juteux, la finale zestée propose un retour sur la poire et l'anis, avec une pointe de poivre blanc et de zestes confits de cédrat. Touche aromatique de thym et romarin. Finale assez longue. Lotte, fèves et écume d'estragon.