



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 grès rouge du permien.
- CÉPAGES** 45% Cinsault, 21% Mourvèdre, 21% Grenache, 8% Syrah, 2% Rolle.
- 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 Coquard de type Champenois pour obtenir un rosé fin et délicat. Fermentation et conservation en cuves inox sous température contrôlée. Mis en bouteille au Château la Tour de l'Evêque.
- DÉGUSTATION** Rose abricot pâle. Nez intense offrant des fruits mûrs tels que des pêches entremêlées aux notes de fraises. Des arômes floraux de pivoine les succèdent, avec une pointe de mandarine et d'écorce d'agrumes. La mise en bouche est suave avec une texture lisse où se pose l'acidité mûre et concentrée. Tartare de tomates, fraises et gambas.