



# Château la Tour de l'Evêque

## Sainte-Anne



Certifié en Agriculture Biologique et Biodynamique.



### TERROIR

AOP Côtes de Provence. Cette cuvée a été élaborée avec la parcelle de Grenache, la «Coucourde» et celle de Syrah, la « Pégoulière » plantée en 1999. Les sols de schistes gris évoluent vers des sols argilo-calcaires.

### CÉPAGES

68% Grenache, 25% Syrah, 7% Cinsault.

### 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

Les raisins sont triés et cueillis manuellement, égrappés, légèrement foulés et envoyés dans des cuves inox. Le temps de macération est particulièrement court sur cette cuvée. La fermentation alcoolique se termine en phase liquide après décuvage. Celle-ci est conduite pour extraire le maximum de fruit mais aussi pour élaborer un vin élégant. L'élevage est de quelques mois en cuve béton ovoïde. Mise en bouteille au Château.

### DÉGUSTATION

Entre fraîcheur de framboise, cassis et floralité aérienne, le nez se teinte d'une légère nuance retenue, savoureuse, comme une touche d'ardoise chaude. La garrigue, le laurier, poivre végétal se révèle en fond. Texture lisse, soyeuse et chair juteuse s'articulent sur une ligne racée tenue par la fraîcheur et les tanins modérés, granuleux et épicés. Finale florale-herbacée, légèrement ferme mais longue, où rebondit laurier, garrigue, dans un esprit méridional.

Filet de veau, infusion de betterave et cerises