



Château la Tour de l'Evêque

Rouge 2017



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.



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

80% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon.
Age moyen des vignes : 25 ans.

MILLÉSIME

L'hiver a été doux et sec, ce qui a engendré un débourrement très précoce. Si le mistral, très présent depuis le début de l'année, a permis de conserver un bon état sanitaire dans le vignoble, il y n'y a eu quasiment pas de pluie au printemps. Nous avons observé les premières fleurs sur grenache le 9 mai. Juillet et août ont été particulièrement chauds et secs (aucune pluie depuis les 4 mm du 4 mai) et plutôt ventés. Les vendanges ont commencé le 16 août et se sont terminées le 8 septembre.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Semis d'engrais vert après les vendanges.

VINIFICATION

Le suivi analytique des maturités phénoliques et la dégustation des baies permettent de cueillir les raisins dans leur point optimum de maturité. Les raisins sont triés et cueillis manuellement, puis au cuvier les raisins sont égrappés, légèrement foulés et envoyés dans des cuves inox. La fermentation alcoolique est conduite pour extraire le maximum de fruit et couleur mais aussi pour élaborer un vin élégant. Le temps de macération est d'environ 10 jours. La fermentation malolactique achevée, le vin est mis en cuves inox et cuves en béton ovoïdes pour un élevage de quelques mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage puis le vin est mis en bouteille au Château.

DÉGUSTATION

Nos rouges séduisent par leur élégance, étonnent par leur capacité à vieillir ; robe pourpre, nez intense aux notes de fruits noirs, réglisse et garrigue, avec des tanins équilibrés et fondus, une finale épicée ; ils accompagnent parfaitement toutes les viandes, les légumes rôties et le chocolat et se boivent pour le plaisir. Dégustation entre 15° et 16°.