



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 Robe rose-mangue pale. Le nez exprime d'entrée la gourmandise de la fraise de bois, sur fond floral de pétale, où se posent le melon, l'abricot. Pointe de crémeux, « le sud » ressort par des touches de réglisse, laurier. La bouche ample, suave, offre un ressenti frais par le juteux de l'orange sanguine, la grenade dans l'acidulé du fruit et le petit grain poudré en finale. Epices, poivre rose et réglisse complètent les jolis amers qui donnent du relief long et salivant. Un vin dont la vocation juvénile laissera place à une promesse de plénitude sur 1-2 années.
Cœur de saumon mariné à la betterave, orange sanguine et grenade, brin d'aneth