

# CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE ROUGE 2014



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 2013/2014 a été plutôt doux, et bien arrosé, ce qui a permis de recharger les nappes phréatiques. La Provence a ensuite connu un printemps, plutôt chaud et sec, souvent ressenti comme un été précoce au début du mois de Juin. La floraison, qui a débuté le 13 mai s'est ainsi parfaitement déroulée. A partir de mi-juin, une certaine fraîcheur s'est installée et nous avons eu quelques pluies bénéfiques pour la vigne. La véraison a commencé le 11 juillet. La fin du mois d'août et le mois de septembre ont connu un bon ensoleillement et des températures dignes d'un « été indien » permettant ainsi aux raisins de terminer leur maturité. Les vendanges ont eu lieu du 4 au 11 septembre.

## CULTURE

Labours au cheval, travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Enherbement de céréales après la vendange.

## 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 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 cuve pour un élevage de quelques mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage. Puis le vins est mis en bouteille au château.

## DÉGUSTATION

Nos rouges séduisent par leur élégance, étonnent par leur capacité à vieillir ; notes de fruits rouges, avec des tannins fondus, longs en bouche ; ils accompagnent parfaitement toutes les viandes, les fromages, le chocolat et se boivent pour le plaisir. Dégustation entre 16° et 18°.