



# CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVÊQUE

## *Blanc de Blancs 2017*



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.  
Culture en biodynamie.



### TERROIR

AOC Côtes de Provence.  
Shaley soils derived from silurian layers and Permian red sandstone.

### CÉPAGES

100% Rolle.

### 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 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

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

### VINIFICATION

Vendanges manuelles en bacs. Tri sur pied. Vinification par gravité en pressurage direct, sans foulage, dans un pressoir hydraulique de type Champenois pour obtenir un Blanc de Blancs fin et ciselé. Fermentation en levures indigènes et conservation en cuves inox sous température contrôlée. Embouteillé au Château Barbeyrolles.

### DÉGUSTATION

Dans son écrin jaune citron aux accents argentés, le vin montre un nez pur, intense aux arômes de pêche, pomme golden sur fond floral de chèvrefeuille. L'aromatique est suave, cependant avec une bonne définition, ainsi que beaucoup de fraîcheur primesautière. La fraîcheur se ressent également au palais, animée et concordante avec un toucher soyeux, ou s'insère des nuances citronnées, de pomélo, avec leurs zestes croquants. Les parfums du nez reviennent également, se prolongeant avec beaucoup de délicatesse sur la finale longue. A apprécier dans l'immédiat, il peut aussi se garder sur 3-5 ans. Accordez-lui un ceviche de daurade aux pêches et quinoa.