



Château la Tour de l'Evêque

Rouge «Noir & Or» 2016



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.



TERROIR

AOP Côtes de Provence. Cette cuvée a pour particularité d'être toujours élaborée avec la même parcelle de Syrah, le « Collet du Château » plantée en 1978; le Cabernet Sauvignon n'est qu'un complément. Les sols de schistes gris évoluent vers des argilo-calcaires.

CÉPAGES

96,5% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 0,5% Grenache.

MILLÉSIME

L'hiver et le printemps 2015/2016 ont été doux et sec. Les mois de mai et juin ont été plus frais que la moyenne. La floraison le 15 mai sur les grenaches et la nouaison se sont bien déroulées. Le mistral, très présent depuis le début de l'année, a permis de conserver un très bon état sanitaire dans le vignoble. Juillet et août ont été très chauds et secs. Les vendanges ont commencé le 22 août et se sont terminées le 14 septembre.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Enherbement de céréales après la vendange.

VINIFICATION

Les raisins sont triés et cueillis manuellement en fonction des maturités polyphénoliques. Amenés au cuvier, les raisins sont égrappés, légèrement foulés puis 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. La macération dure environ 10 jours. La fermentation malolactique achevée, les vins sont mis en barriques de chêne français et jarres pour un élevage de 9 mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage. Puis le vin est assemblé en cuve et mis en bouteille au Château.

DÉGUSTATION

Robe pourpre. Nez fruité intense de fruits noirs avec une teinte de violette. Les épices ainsi que la garrigue définissent un caractère balsamique. Tanins polycés chocolatés aux notes de poivre, long en bouche. Un vin exceptionnel. Il s'harmonise parfaitement avec l'agneau, le gibier, les viandes rouges, les sauces, les fromages. Dégustation entre 16° et 18°C
Garde : 15-20 ans