Château la Tour de l'Evêque

Blanc de Blancs 2020

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

78% Rolle, 22% Sémillon.

MILLÉSIME

L'automne a été arrosé, les réserves se sont donc refaites. L'hiver a été sec et doux, entrainant une avance du cycle végétatif avec un débourrement précoce à partir du 11 mars. Le vignoble de Pierrefeu a subi un gel historique le 26 mars. Il a fallu attendre le mois de mai pour enregistrer des températures plus douces. La floraison a débuté le 13 mai sur les Grenaches à Hyères et elle s'est déroulée normalement, sans coulure notable. 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 17 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

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 et cuves en béton ovoïdes. Embouteillé au Château la Tour de l'Evêque.

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. La fraîcheur se ressent au palais, animée et concordante avec un toucher soyeux, où s'insère des nuances citronnées et de pomélo. Les parfums du nez reviennent également en bouche, se prolongeant avec beaucoup de délicatesse sur la finale longue. À apprécier dans l'immédiat, il peut aussi se garder sur 3-5 ans. Accordez-lui un ceviche de daurade aux pêches et quinoa.