



Château la Tour de l'Evêque

Rouge 2015



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 grès rouge du permien.

CÉPAGES

98% Syrah, 2% Cabernet-Sauvignon.

Age moyen des vignes : 25 ans.

MILLÉSIME

Les précipitations abondantes de l'hiver et du début du mois d'avril ont permis une recharge complète en eau jusqu'au début du mois de mai. Le printemps a été caractérisé par un régime climatique chaud et sec permettant à la floraison, qui a débuté le 20 mai, de se dérouler dans de parfaites conditions. La pluie de la mi-juin a été bénéfique et a apporté une bonne ressource hydrique pour les sols. On retrouve ensuite un régime climatique chaud et sec. Les vendanges ont commencé le 21 août et se sont terminées le 16 septembre.

CULTURE

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, légèrement foulés 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 cuves pour un élevage de quelques mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage puis le vin est mis en bouteille au Château.

DÉGUSTATION

Nos rouges séduisent par leur élégance, étonnent par leur capacité à vieillir ; robe Ruby-pourpre, nez prononcé de fruits noirs, notes d'épice et garrigue, avec des tanins fondus, longs et généreux en bouche ; ils accompagnent parfaitement toutes les viandes, les fromages, le chocolat et se boivent pour le plaisir. Dégustation entre 16° et 18°.

