



Château la Tour de l'Evêque

Rouge 2016



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

82% Syrah, 18% Cabernet-Sauvignon.
Age moyen des vignes : 25 ans.

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

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 ciment 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 intense, notes de fruits noirs et d'herbes aromatiques, sec et ample, très généreux avec des tanins soutenus; ils accompagnent parfaitement toutes les viandes, les fromages, le chocolat et se boivent pour le plaisir. Dégustation entre 16° et 18°.

