



Château la Tour de l'Evêque

Rouge «Noir & Or» 2017



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 sols argilo-calcaires.

CÉPAGES

84% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon.

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 n'y a quasiment pas eu de pluie au Printemps. Nous avons observé les premières fleurs sur les Grenaches 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 de la parcelle Syrah « Collet du Château » ont eu lieu le 18 août.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Semis d'engrais vert après les vendanges.

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 cuves en béton ovoïdes pour un élevage de 6 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 gorgé de fruits noirs et d'épices avec une touche sauvage. Tanins marqués intégrés dans la texture soyeuse et juteuse. De corps, généreux, aux parfums intenses de réglisse, violette et vanille. Long en bouche. Il s'harmonise parfaitement avec l'agneau, le gibier, les viandes rouges, les sauces, les fromages. Dégustation entre 16° et 18°C
Garde : 15 ans

