



# Château la Tour de l'Evêque

## Rosé 2021



Certifié en Agriculture Biologique 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

43% Cinsault, 23% Mourvèdre, 17% Grenache, 11% Syrah, 2% Ugni-Blanc, 2% Rolle, 1% Sémillon et 1% Cabernet Sauvignon.

### MILLÉSIME

Après un hiver sec et relativement doux, le débourrement fut précoce à partir du 20 mars sur les grenaches à Hyères. Le gel du 8 avril ne nous a pas épargné, les parcelles à Hyères ont elles aussi été touchées. Les pluies d'avril et mai ont permis de relancer la végétation. Les conséquences de ce gel sont finalement moindres que ce qu'on pouvait craindre : en mai nous avons eu l'heureuse surprise d'assister à des remontées de grappes ! La floraison a débuté le 17 mai, l'été fut sec sans grosse chaleur, les premiers grains vérés sont apparus le 16 juillet. Les vendanges ont commencé le 24 août et se sont terminées le 29 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 Coquard de type Champenois pour obtenir un rosé fin et délicat. Fermentation et conservation en cuves inox sous température contrôlée. Mis en bouteille au Château la Tour de l'Evêque.

### DÉGUSTATION

Robe chair, moyennement saumonée. Son nez charmeur, délicat rappelle la pêche douce au sirop, la nectarine, relevée d'une touche de réglisse. Sa bouche soyeuse, satinée forme un ensemble porté par la fraîcheur, ponctué de zestes, avec une touche épicée, ainsi que le juteux de la pêche, pour finir sur des amers nobles qui structurent la finale. Prévoir 1-2 ans de garde, pour un accord réussi avec tartare de langoustine, sur sablé croquant, voile de gelée de pamplemousse.

