



Château la Tour de l'Evêque

Rouge «Noir & Or» 2018



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, lui, est un complément. Les sols de schistes gris évoluent vers des sols argilo-calcaires.

CÉPAGES

94% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon, 2% Grenache.

MILLÉSIME

Le millésime 2018 restera dans les mémoires comme particulièrement humide. Après la sécheresse de 2017, les mois de mars, avril, mai et juin 2018 ont enregistré des précipitations bien au-dessus des normales saisonnières, ce qui nous a empêché de pouvoir rentrer dans les vignes pour assurer une bonne protection contre les maladies. L'absence totale de mistral et les pluies ont occasionné une pression très élevée de mildiou, ce qui a engendré une perte de récolte sur certaines parcelles. De plus la grêle a touché le vignoble le 24 juin : une première historique à Pierrefeu. L'été a tardé à venir mais était au rendez-vous le 21 juin, ce qui a permis une bonne maturation des raisins. Les vendanges ont commencé le 23 août et se sont terminées le 14 septembre.

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, 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 14 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

