



Château la Tour de l'Evêque

Blanc 2022 Cuvée Sainte Anne



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

74% Rolle, 26% Sémillon.

MILLÉSIME

Ce millésime 2022 a été marqué par une sécheresse précoce et prolongée : un hiver sans pluie avec des températures assez élevées en février, suivi d'un printemps très déficitaire en eau avec des températures élevées dès le mois de mai, puis un été sec et chaud avec un épisode de grêle le 17 août à Hyères, heureusement sans perte de récolte importante.

Le débourrement a commencé le 25 mars. La floraison est observée dès le 16 mai et a été particulièrement rapide. Les premières baies vérees apparaissent le 12 juillet. Les vendanges débutent ensuite le 19 août et se prolongent jusqu'au 7 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 de type Champenois pour obtenir un Blanc de Blancs fin et ciselé. Fermentation en levures indigènes en barriques et élevage en barriques. Embouteillé au Château la Tour de l'Evêque.

DÉGUSTATION

Robe jaune citron pâle. Un nez de poire et d'ananas, de fleurs blanches telles que l'acacia sur un fond pierreux. Sec, sous tendu par une acidité fraîche, il se livre à la fois linéaire et concentré, avec précision par le caractère citronné. Le palais livre des notes de pomelo et des écorces d'agrumes, quelques zestes et touche saline en finale. Un vin d'une fraîcheur étonnante pour le millésime. Turbot au beurre d'agrumes

