



# Château la Tour de l'Evêque

## Rosé 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

43% Cinsault, 29% Grenache, 16% Syrah, 6% Mourvèdre, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Sémillon, 1% Rolle et 1% Ugni-Blanc.

### 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 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

Rosé abricot pâle. Nez intense offrant des fruits mûrs tels que des pêches entremêlées aux notes de fraises. Des arômes floraux de pivoine les succèdent, avec une pointe de mandarine et d'écorce d'agrumes. La mise en bouche est suave avec une texture lisse où se pose l'acidité mûre et concentrée. De cœur généreux et charnu, imprégné de fruit du verger et baies rouges, son toucher enveloppant tient sur des phénoliques zestés. Tartare de tomates, fraises et gambas.

