



# Château la Tour de l'Evêque

## Blanc de Blancs 2023



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

100% Rolle

### MILLÉSIME

Après un automne et un hiver secs, le débourrement a commencé le 27 mars. Les mois de mai et juin ont été très pluvieux. La floraison a commencé le 17 mai. L'été fut sec avec un mois d'août particulièrement chaud lors de la deuxième quinzaine. Les vendanges ont débuté le 21 août. Les vendangeurs commençaient à 3h du matin en raison d'une chaleur écrasante. Nous avons terminé les vendanges le 13 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 et conservation en cuves inox et cuves en béton ovoïdes. Embouteillé au Château la Tour de l'Evêque.

### DÉGUSTATION

Robe pale, argentée. Encore sous l'influence fermentaire, il laisse parler ses arômes de poire, complétés par la pêche et les fleurs mellifères tel le chèvrefeuille, des notes de cédrat. Sec, ponctué par un perlant léger il se révèle frais, porté par la vivacité animée des agrumes. Chair soyeuse et cœur juteux, la finale zestée propose un retour sur la poire et l'anis, avec une pointe de poivre blanc et de zestes confits de cédrat. Touche aromatique de thym et romarin. Long. Lotte, fèves et écume d'estragon