



Château la Tour de l'Evêque

Rosé 2023 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

65% Cinsault, 10% Syrah, 8% Grenache, 6% Mourvèdre, 6% Rolle, 3.5 % Sémillon, 1% Cabernet Sauvignon, 0.5 % Ugni-Blanc.

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 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

Rose 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.

