



Château la Tour de l'Evêque

Blanc 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

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 en cuves inox ainsi que l'élevage. 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