



# Château la Tour de l'Evêque

## Rouge «Noir & Or» 2019



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.



### TERROIR

AOP Côtes de Provence. Cette cuvée a pour particularité d'être toujours élaborée avec la même parcelle de Syrah, le « Collet du Château » plantée en 1978; le Cabernet Sauvignon n'est qu'un complément. Les sols de schistes gris évoluent vers des sols argilo-calcaires.

### CÉPAGES

98% Syrah, 2% Cabernet Sauvignon

### MILLÉSIME

L'automne 2018 très pluvieux a permis à la vigne de faire ses réserves hydriques car l'année 2019 fut une année très sèche. Le début de l'année fut très venté, l'hiver relativement doux avec un refroidissement fin Mars. Le débourrement fut irrégulier et étalé, tout comme la floraison. Cette hétérogénéité s'est poursuivie jusqu'à la vendange où les écarts de maturités nous ont conduit à prolonger la vendange et à récolter certaines parcelles en plusieurs fois. Les vendanges ont commencé le 22 août et se sont terminées le 20 septembre. Le volume est correct, la qualité est belle.

### CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Semis d'engrais vert après les vendanges.

### VINIFICATION

Les raisins sont triés et cueillis manuellement en fonction des maturités polyphénoliques. Amenés au cuvier, les raisins sont égrappés, légèrement foulés puis envoyés dans des cuves inox. La fermentation alcoolique est conduite pour extraire le maximum de fruit et couleur, mais aussi pour élaborer un vin élégant. La macération dure environ 10 jours. La fermentation malolactique achevée, les vins sont mis en barriques de chêne français et cuves en béton ovoïdes pour un élevage de 13 mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage. Puis le vin est assemblé en cuve et mis en bouteille au Château.

### DÉGUSTATION

Robe pourpre. Nez gorgé de fruits noirs et d'épices avec une touche sauvage. Tanins marqués intégrés dans la texture soyeuse et juteuse. De corps, généreux, aux parfums intenses de réglisse, violette et vanille. Long en bouche. Il s'harmonise parfaitement avec l'agneau, le gibier, les viandes rouges, les sauces, les fromages. Dégustation entre 16° et 18°C Garde : 15 ans