



Château la Tour de l'Evêque

Rouge 2018



Certifié Biologique par Bureau Veritas 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 grés rouge du permien.

CÉPAGES

60% Syrah, 23% Cabernet Sauvignon, 17% Grenache. Age moyen des vignes : 25 ans.

MILLÉSIME

Le millésime 2018 restera dans les mémoires comme particulièrement humide. Après la sécheresse de 2017, les mois de mars, avril, mai et juin 2018 ont enregistré des précipitations bien au-dessus des normales saisonnières, ce qui nous a empêchés de pouvoir rentrer dans les vignes pour assurer une bonne protection contre les maladies. L'absence totale de mistral et les pluies ont occasionné une pression très élevée de mildiou, ce qui a engendré une perte de récolte sur certaines parcelles. De plus la grêle a touché le vignoble le 24 juin : une première historique à Pierrefeu. L'été a tardé à venir mais était au rendez-vous le 21 juin, ce qui a permis une bonne maturation des raisins. Les vendanges ont commencé le 23 août et se sont terminées le 14 septembre.

CULTURE

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

VINIFICATION

Le suivi analytique des maturités phénoliques et la dégustation des baies permettent de cueillir les raisins dans leur point optimum de maturité. Les raisins sont triés et cueillis manuellement, puis au cuvier les raisins sont égrappés, légèrement foulés et 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. Le temps de macération est d'environ 10 jours. La fermentation malolactique achevée, le vin est mis en cuves inox et cuves en béton ovoïdes pour un élevage de quelques mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage puis le vin est mis en bouteille au Château.

DÉGUSTATION

Nos rouges séduisent par leur élégance, étonnent par leur capacité à vieillir ; robe pourpre, nez intense aux notes de fruits noirs, réglisse et garrigue, avec des tanins équilibrés et fondus, une finale épicee ; ils accompagnent parfaitement toutes les viandes, les légumes rôties et le chocolat et se boivent pour le plaisir. Dégustation entre 15° et 16°.