



Château la Tour de l'Evêque

Sainte-Anne



Certifié en Agriculture Biologique.

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

46% Cinsault, 34% Grenache, 12% Mourvèdre, 4% Syrah, 2% Rolle, 2% Sémillon.

MILLÉSIME

Le millésime 2025 est marqué par un contraste saisissant entre des sols rechargés en eau et des épisodes de canicule. L'automne 2024 et l'hiver ont été très arrosés. La vigne démarre son cycle dans des conditions hydriques favorables permettant une évolution phénologique rapide en début de saison : le débourrement très précoce débute le 13 mars. Les premières fleurs sont visibles dès le 12 mai. Les pluies du 20 mai ont été les dernières, il fait particulièrement chaud de la fin mai jusqu'à la fin juillet. Puis le pic de chaleur de début août a accéléré la maturité des raisins ; les vendanges ont donc commencé dès le 15 août et se sont terminées le 4 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

Rosé pâle, pêche. Sous voile floral, entre pivoine et iris, il offre framboise et pêche de vigne. La bouche se montre délicate par le toucher, sa texture satinée se teinte de vibrance. La trame juteuse, racée exhale l'acidulé de fraise, pour s'étirer sur une petite graine épicée, entre poivre rose et zesté fin. La pêche revient en finale, tissée à la matière épurée.

Langoustine en panacotta de burrata, gelée de fraise au poivre.

