



# Château la Tour de l'Evêque

## Blanc de Blancs 2019



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 phylades d'Hyères et de grés rouge du permien.

### CÉPAGES

60% Rolle, 40% Sémillon.

### 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 dont les premières fleurs sont apparues le 21 mai sur les Grenache. 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. Enherbement de céréales après la vendange.

### 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 et conservation en cuves inox sous température contrôlée. Embouteillé au Château la Tour de l'Evêque.

### DÉGUSTATION

Dans son écrin jaune citron aux accents argentés, le vin montre un nez pur, intense aux arômes de pêche, pomme golden sur fond floral de chèvrefeuille. L'aromatique est suave, cependant avec une bonne définition, ainsi que beaucoup de fraîcheur primesautière. La fraîcheur se ressent également au palais, animée et concordante avec un toucher soyeux, ou s'insère des nuances citronnées, de pomélo, avec leurs zestes croquants. Les parfums du nez reviennent également, se prolongeant avec beaucoup de délicatesse sur la finale longue. A apprécier dans l'immédiat, il peut aussi se garder sur 3-5 ans. Accordez-lui un ceviche de daurade aux pêches et quinoa.

