



# CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE

## *Rouge «Noir & Or» 2007*



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 argilo-calcaires, donc les porte-greffes (140 Ru et R110) ont été adaptés en fonction des changements de sols.

### CÉPAGES

95% Syrah, 5% Cabernet-Sauvignon.

### MILLÉSIME

Le millésime 2007 a bénéficié d'une pluviométrie de 526mm, inférieure à la moyenne provençale. Les pluies automnales et hivernales avaient heureusement permis à la vigne de faire des réserves, car l'été fut très sec. Le début de la floraison a eu lieu le 14 mai et le début de la véraison le 20 juillet. Nous avons commencé les vendanges le 23 août et terminé le 17 septembre.

### CULTURE

Travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Enherbement de céréales après la vendange.

### VINIFICATION

Les raisins sont triés et cueillis manuellement en fonction des maturités polyphénoliques (nous effectuons en fonction de l'évolution de la maturité deux à trois contrôles analytiques hebdomadaires et des dégustations de baies pour déterminer le juste point de récolte). 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 pour un élevage de 14 mois. Deux à trois soutirages sont effectués pendant la durée de l'élevage. Puis le vin est assemblé en cuve.

### DÉGUSTATION

Rouge puissant, élégant et plein d'harmonie aux arômes de fruits rouges, cuir, café. Il s'harmonise parfaitement avec l'agneau, le gibier, les viandes rouges, les sauces, les fromages. Dégustation entre 16° et 18°c.