



Château la Tour de l'Evêque

2023

● Provence Alpes Côte d'Azur
Côtes de Provence AOP

- **Format :** 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 13°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

65% Cinsault, 10% Syrah, 8% Grenache,
6% Mourvèdre, 6% Rolle, 3,5% Sémillon,
1% Cabernet Sauvignon, 0,5% Ugni-Blanc

Tendre et plein



Domaine

La famille Sumeire, déjà propriétaire depuis 1933 du Domaine de Font-Freye, acquiert en 1958 ce grand domaine proche de Pierrefeu du Var. Il était la résidence d'été des évêques de Toulon, situé dans un cirque exceptionnel de vignes, entouré des collines des Maures. Les vignes sont étendues sur 82 hectares, avec une moyenne d'âge de 20 ans.



Vinification

Les vendanges sont manuelles, avec un tri sur pied. La vinification se fait par gravité en pressurage direct, sans foulage. La fermentation et l'élevage s'effectuent en cuves inox sous température contrôlée.



Dégustation

Ce vin est doté d'une robe chair, légèrement saumonée. Son nez est charmeur, avec des notes de pêche au sirop, de nectarine, relevées d'une touche de réglisse. Sa fraîcheur ressort de nuances de pamplemousse sucré à l'aération. Sa bouche est soyeuse, fraîche, ponctuée de zestes, avec une touche épicée, pour finir sur des amers nobles qui structurent la finale.



Conseil de service

Il sera parfait avec un tartare de langoustine, sur un sablé croquant, ou en dessert avec une gelée de pomélo. Le servir à 8-10°C.