

# Château la Tour de l'Evêque

## AOC Côtes de Provence

**Millésime:** l'année a été marquée par un hiver pluvieux, un printemps chaud et sec, un été mitigé. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions et de façon précoce: la floraison a commencé le 6 mai à La Calignade et le 14 mai à La Tour. Après un mois de juillet peu ensoleillé, frais et arrosé, le mois d'août a été plutôt chaud et sec. Les vendanges ont commencé le 22 août à La Calignade et le 23 août à La Tour. Avec le millésime 2011, nous avons inauguré la nouvelle partie du cuvier par gravité; l'agrandissement du cuvier nous a donné entière satisfaction.

**Culture:** labours, pas de désherbants chimiques, fumures animales, traitements au cuivre et soufre depuis 3 générations.

**Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique certifié par QUALITE-FRANCE SAS FR-BIO 10.**

**Vinification:** cueillis à la main, les raisins sont triés et mis directement dans le pressoir sans foulage.

**Dégustation :** ce vin délicat doit se boire autour de 12°. Apéritif très agréable. Il accompagne parfaitement les viandes blanches, les poissons et crustacés, le saumon fumé et la cuisine asiatique.

### Cépages :

Grenache 34%,  
Cinsault 21%,  
Syrah 17%,  
Mourvèdre 17%,  
Cabernet sauvignon 5%,  
Sémillon 3%,  
Ugni-blanc 2%,  
Rolle 1%.

