



la Tour de l'Evêque

Rouge 2024 Cuvée Cinsault



Certifié en Agriculture Biologique et Biodynamique.



TERROIR

Vin de France. Dans la zone des collines des Maurettes, s'étendent des terrains schisteux des phyllades d'Hyères et de grès rouge du permien. La parcelle de Cinsault produisant cette cuvée a été plantée en 1972.

CÉPAGE

100% Cinsault.

MILLÉSIME

Le millésime 2024 a été caractérisé par la pluviométrie en début d'année/sortie d'hiver qui a permis un rechargement en eau des sols après 3 années de forte sécheresse. Le débourrement a été précoce mi-mars. Le printemps fut frais et pluvieux. La floraison a débuté le 13 mai. Le temps chaud et sec du mois de juillet, ainsi que les bonnes réserves hydriques ont profité au bon développement de la vigne. Les vendanges ont débuté le 16 août et se sont terminées le 10 septembre.

CULTURE

Travail du sol traditionnel mécaniques et manuel, sans herbicides.
Semis d'engrais vert après les vendanges.

VINIFICATION

Les raisins triés à la vigne ont été logés en cuve sans pompage. Une macération semi-carbonique de quatre jours, suivie d'un pressurage délicat a produit un jus qui a fini de fermenter quelques jours plus tard. Élevage en cuves inox. Embouteillé au domaine.

DÉGUSTATION

Robe vive rubis pâle, reflet violette. Le nez offre des notes de cerise et de framboise, avec une touche florale de pivoine / violette. Attaque juteuse et souple, il propose des tanins soyeux. Le palais est sur de jolis amers rappelant la marasque. La finale rebondit avec le juteux du fruit rouge. Tartare de veau, framboise et huile d'argan.