

# LES QUATRE TOURS

## « AIX – LIBRIS » Rosé 2015

Parce qu'un bon vin se déguste comme un bon livre !



**APPELLATION :** COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

**CEPAGES :** SYRAH – GRENACHE – CABERNET S. (70/20/10)

**TERROIR :** Sols caillouteux argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESSE. Vignobles situés à une altitude de 350 mètres. Micro climat chaud tempéré par le Mistral et l'altitude.

**VINIFICATION :** Sélection de parcelles à petits rendements (35-40 hl/ha), stabulation sur bourbe en basse température (+/- 4 °C) de façon à extraire les composés aromatiques de la pulpe. Fermentation en cuves à température contrôlée (+14 °C). Sélection de différents vins pour assemblage final.

**MILLESIME :** Une année idéale !?

L'automne et l'hiver sont doux et plutôt arrosés avec de très rares températures négatives au cours de l'hiver. Les vignes débourrent précocement. Le printemps est ensoleillé, ponctué de quelques pluies avec des températures douces mais sans excès. La végétation se développe normalement. La floraison a lieu tôt et dans de très bonnes conditions, peu après la mi-mai. Le début de Juin reste frais, et, un temps ensoleillé et sec s'installe ensuite pour l'été avec des températures élevées de jour comme de nuit. Quelques épisodes orageux interviennent courant août évitant ainsi sur notre zone les répercussions de la sécheresse. La vendange débute tôt, les premiers jours de septembre avec une météo très favorable. Une vendange très qualitative, avec des raisins très sains. Les blancs et les rosés sont riches et « gourmands » et montrent de jolis arômes et nous attendons pour les rouges un superbe millésime. **Un joli millésime de pleine maturité.**



### NOTES DE DEGUSTATION :

**ŒIL :** Rose pâle et brillant aux reflets bleutés

**NEZ :** Bouquet puissant, complexe au fruit bien marqué. Des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de pêche des vignes, avec quelques notes de cire d'abeille.

**BOUCHE :** Bien présent, avec du gras et de la densité. Frais, bien équilibré et sans lourdeur. Des notes de petits fruits rouges (fraise et groseille), bien présentes.

Très belle longueur et une palette aromatique très riche, un rosé plaisir puissant et bien équilibré !

### METS & VINS :

En apéritif sur un buffet.

Parfait sur des grillades marinées (au citron, aux épices ou à l'huile d'olive) Avec les poissons de mer grillés ou en sauce, avec une viande blanche (à la crème, aux tomates confites, ou aux olives). Sur la cuisine asiatique et autre cuisine ethnique.

Sur un gigot d'agneau saura préserver la saveur de la viande.