

LES QUATRE TOURS

« DOMAINE LA RIGOULINE »

AOP Rosé 2015



APPELLATION : COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CEPAGES : GRENACHE - SYRAH (85% - 15%)

TERROIR : Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESE. Vignobles situés à une altitude de 250 à 400 mètres avec exposition sud. Micro climat chaud, tempéré par le Mistral et l'altitude.

VINIFICATION : Pressurage basse pression, débordage serré. Stabulation à froid (+- 0 C°) sur une partie des vins. La fermentation en cuves à température contrôlée (+-14C°).

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 débourent 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 aout 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 : Couleur rose marquée, reflets bleutés.

NEZ : Belle finesse et complexité, il dévoile des notes de fruits à chair blanche, avec des notes florales et un parfum de fraise des bois.

BOUCHE : Bien équilibrée, joli volume en bouche avec un aromatique présent (pêche, fruits rouges, ..).
Finale fraîche et gourmande.

METS & VINS :

Apéritif d'été parfait.

A mettre sur un buffet ou lors d'une garden-party.

Avec les grillades en général (viandes, saucisses et même poissons).

Convient parfaitement à une viande blanche avec une sauce légère.

Parfait pour des Scampis à la provençale.