

# LES QUATRE TOURS

## « DOMAINE DE LA RIGOULINE »

### IGP Méditerranée - Rosé 2015



**APPELLATION :** MEDITERRANEE

**CEPAGES :** CALADOC 100% conduits en Agriculture Biologique

**TERROIR :** Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESSE. 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, débouillage serré. Stabulation à froid (+- 4c°) 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 débouillent 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 soutenue, reflets bleutés.

**NEZ :** Bouquet puissant, bien ouvert, avec des notes de fruits rouge marquées (cerise, fruits à noyaux) et quelques épices.

**BOUCHE :** Ronde et pleine, avec des notes fruitées et épicées (pêche, cerise, ..). Beaucoup de présence.

Un rosé rond et très agréable à boire. Du fruit et de la fraîcheur.

#### METS & VINS :

Apéritif d'été parfait.

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

Avec les salades et les entrées, les plats de charcuteries et de cochonnailles.

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

**Médaille d'Argent du challenge Millésime Bio 2016**