

LES QUATRE TOURS

« PRESTIGE » Rosé 2014

APPELLATION : COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CEPAGES : GRENACHE – CABERNET S. - SYRAH – UGNI BLANC (40/30/20/10)

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), fermentation en cuves à température contrôlée. Une partie des vins a fait l'objet d'une stabulation sur bourbe en basse température. Élevage de quelques semaines sur lies fines. Sélection de différents vins pour assemblage final.

MILLESIME : Une nature capricieuse, et des maturités qui tardent à arriver.

L'hiver est doux et plutôt gris. Les vignes débourent précocement.

Le printemps est ensoleillé, avec de nombreuses pluies et des températures douces.

La végétation se développe très rapidement.

La floraison est elle aussi précoce et se déroule dans de bonnes conditions.

A ce stade les vignerons de Provence envisagent une vendange très précoce.

Un temps plutôt frais et pluvieux dans l'ensemble s'installe ensuite pour l'été avec des températures fraîches de jour comme de nuit. Les épisodes orageux se succèdent de mi-juillet à fin août. Le développement des raisins est difficile et retardé.

Il faudra patienter la mi-septembre pour entamer les vendanges. Les degrés ne montent que lentement, il faut faire de nombreux prélèvements et trier les parcelles. Heureusement grâce à notre travail de suivi, et, malgré des pluies la vendange est saine !

Une vendange généreuse en termes de volume, avec un bon niveau qualitatif. Les blancs et les rosés montrent de jolis arômes et une belle fraîcheur.

Les rouges sont eux aussi aromatiques, avec en bouche des tanins fondus.



NOTES DE DEGUSTATION :

ŒIL : Rose pâle et brillant aux reflets bleutés

NEZ : Bouquet bien ouvert avec un fruit bien marqué. Des notes d'agrumes et de pêche blanche, avec quelques notes d'épices

BOUCHE : Bien présent, avec du gras et de la matière. Frais, bien équilibré et sans lourdeur.

Des notes de petits fruits rouges (fraise et groseille), évolution vers des notes confites et des épices.

Un rosé "vineux" pour le repas

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.

LES QUATRE TOURS - Cave de VENELLES –

56 Av. de la Grande BEGUDE - 13770 VENELLES – France

TEL : +33 (0)4 42 54 71 11 // FAX : +33 (0)4 42 54 11 22 //EMAIL : 4tours@wanadoo.fr