

Les Quatre Tours AIX LIBRIS Rosé 2018

APPELLATION : Coteaux d'Aix-en-Provence

CEPAGES : SYRAH - GRENACHE - CABERNET S. (60/30/10)

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. Sélection de parcelles au vignoble.

VINIFICATION : Sélection de parcelles (<50 hl/ha). Vendange la nuit afin de maîtriser l'extraction de la couleur et de limiter les oxydations. Pressurage basse pression puis stabulation (+ 15 jours) sur bourbe en basse température (+0°C) de façon à extraire des composés thiolés pour le bouquet aromatique et du volume en bouche. Fermentation en cuves à température contrôlée (+14°C). Sélection de différents vins pour assemblage final.

MILLESIME : Un millésime très perturbé par les pluies.

Après un hiver plutôt doux et particulièrement pluvieux (précipitations très au-delà des moyennes quinquennale ou décennale), la saison démarre un peu plus tardivement qu'en 2017, comme lors d'une année « normale ».

Sous l'effet de la chaleur et de pluies parfois consistantes, le développement végétatif est très rapide - on a l'impression de voir la vigne pousser - et, les inflorescences apparaissent très rapidement : en quelques semaines le cycle a rattrapé 2017.

Le mois de mai sera extrêmement pluvieux (des records de pluviométrie sont à nouveau battus). La végétation est exubérante. Le rythme des pluies est intense et tout le monde craint une dégradation sanitaire, du fait d'un fort développement des parasites (Mildiou en particulier). La floraison a lieu fin mai début juin, l'humidité est alors importante et le développement des parasites laisse craindre une évolution défavorable.

La période de pluies dure presque jusqu'au début de l'été, qui s'installe peu après la mi-juin avec un temps sec et des températures élevées.

Quelques orages viennent perturber le mois d'août. Les craintes sur l'état sanitaire persisteront jusqu'à l'arrivée du Mistral début Septembre, et en l'absence des pluies d'équinoxe qui étaient annoncées la vendange se déroule dans de bonnes conditions et avec de belles maturités. Plus léger que le millésime 2017, 2018 montre néanmoins de très jolis arômes et un bel équilibre.

ACCORDS 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.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Rose pâle et brillant aux reflets roses intenses
 - **NEZ :** Bouquet puissant, complexe aux fruits rouges bien marqué. Des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de pêche des vignes.
 - **BOUCHE :** Pleine, avec du gras et de la densité. 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 !

