



Les Quatre Tours CLASSIQUE Rosé 2018



APPELLATION : Coteaux d'Aix-en-Provence

CEPAGES : GRENACHE – SYRAH – CINSULT - CABERNET SAUVIGNON - (50/30/10/10)

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 : Sélections parcelles, vendange la nuit afin de maîtriser l'extraction de la couleur et de limiter les oxydations. Pressurage basse pression et débouillage statique pour une partie des jus. Une partie des vins a fait l'objet d'une stabulation sur bourbe à basse température pendant 10 jours. La fermentation se fait en cuve à température contrôlée. Élevage de quelques semaines sur lies fines. 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 accéléré - 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 :

- Un **apéritif rafraîchissant** avec des gâteaux salés le midi, ou en fin d'après-midi avec des gâteaux sucrés (navettes, ...).
- A consommer avec **une salade** ou **une entrée**.
- Convient parfaitement avec **les pâtés, les terrines, les plats de charcuteries** et de « **cochonailles** ».
- Parfait avec **les viandes blanches, les grillades** ou **un jambon chaud**.
- En accompagnement des poissons : **poissons crus, poissons froids** et **poissons grillés**. Sur un **cocktail de crevettes, ou des scampis grillés**.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Rose pâle aux reflets violette (Pêche des vignes), brillant.
- **NEZ :** Riche, frais et délicat avec un fruit marqué. Des notes de pêche, d'agrumes et de fruits rouges.
- **BOUCHE :** Bien équilibrée avec une bonne rondeur. Bonne présence avec du gras et de la matière, belle fraîcheur. Notes de petits fruits rouges (fraise et groseille). Fin de bouche nette et minérale avec une bonne persistance.

Un rosé rond, aromatique et bien équilibré avec une finale rafraîchissante.