



Les Quatre Tours CLASSIQUE Rouge 2015

APPELLATION : COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CEPAGES : GRENACHE – SYRAH – CINSAULT - CABERNET SAUVIGNON - (50/20/15/15)

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. Sélection de parcelles au vignoble.

VINIFICATION : Sélections parcellaires, Macération en cuves à température contrôlée (16° à 28°C) pour assurer une bonne expression aromatique. Une partie du volume a été saigné à 10% pour concentrer la matière. Élevage de 10 mois sur lies fines – filtration légère pour conserver du "grain".

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.

ACCORDS METS & VINS :

- Un plat de **cochonnailles**
- Les **grillades et les viandes rouge** en général.
- Avec **la chasse** (lièvre, sanglier, ...), un plat de rognons (et les **abats** en général), une **viande en sauce** (civet, daube...) et des fromages puissants.
- Peut aussi se consommer **en rouge d'été** après avoir été **rafraîchi** (14-16 d°C)

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur rouge cerise.
- **NEZ :** Bouquet bien présent aux notes fruitées. Fruits rouges frais, avec quelques notes d'épices.
- **BOUCHE :** Ronde et fruitée, la bouche est présente sans lourdeur. De la rondeur, de beaux arômes de fruits et des notes épicées, dans un ensemble harmonieux.

Un Coteaux d'Aix en Provence rouge aromatique, fruité, et bien équilibré.

