



Les Quatre Tours L'ESTELLAN Rouge 2016

APPELLATION : VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE

CEPAGES : MERLOT - CABERNET - GRENACHE (60/30/10)

TERROIR : Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESE. Vignobles situés à une altitude de 300 à 350 mètres avec exposition sud. Micro climat chaud tempéré par le Mistral et l'altitude.

VINIFICATION : Pressurage basse pression, fermentation en cuves à température contrôlée. Stockage en cuves de 4 à 6 mois avant assemblage final et mise en bouteilles.

MILLESIME : Coup de Stress !

Au cours de l'hiver, les jours de température négative se comptent sur les doigts d'une main. Ce temps « doux » nous a menés à un printemps précoce, qui laissa craindre les « Saints de Glace », la végétation étant déjà bien avancée à mi-Avril. Globalement le printemps est gris, venteux avec une faible pluviométrie. Le développement végétatif se passe bien et la floraison intervient tôt, alors que le temps fraichit, provoquant un peu de coulure.

Un temps chaud et extrêmement sec s'installe dans notre région pour l'été, sans une goutte de pluie pendant près de 3 mois (et plus). Les températures sont élevées pendant la journée, et des nuits plutôt tièdes. Nous anticipions des maturités précoces et des degrés élevés.

Les premiers prélèvements effectués nous révélèrent que nous nous étions trompés.

Début Septembre sur beaucoup de parcelles les raisins n'étaient pas murs, et celles-ci montrent des signes évidents de stress hydrique.

La météo de Septembre est plus favorable, mais les degrés peinent à monter et les baies flétrissent. Il nous faut beaucoup trier les parcelles et faire de nombreux prélèvements pour prendre les bonnes décisions. Le stress hydrique a eu plus d'incidence que nous ne l'avions imaginé ; la vigne s'est adaptée à ces conditions particulières en privilégiant sa « survie » au détriment de la photosynthèse et à l'alimentation de ses raisins.

La patience a payé : quelques pluies fin Septembre ont considérablement amélioré les choses. Les rosés et les blancs ont une belle fraîcheur et de jolis arômes.

Les rouges s'ils n'ont pas la puissance du 2015, ont une belle rondeur et un joli fruité.

ACCORDS METS & VINS :

Parfait sur un buffet grâce à sa souplesse et son fruit.

Avec des viandes en sauce, ou des grillades : viandes et saucisses, c'est le parfait compagnon d'un barbecue.

Accompagnera également un plat de charcuterie.

Peut être servi frais en période estivale.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur Rouge aux reflets grenat, vin brillant.
- **NEZ :** Odeurs de fruits rouges (cerises, groseilles..), avec des notes de prune.
- **BOUCHE :** Ronde et bien équilibrée avec des arômes fruités. Tanins souples.

Un rouge avec un agréable fruité et une belle fraîcheur.