



Les Quatre Tours PRESTIGE Rouge 2015

APPELLATION : COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CEPAGES : SYRAH - CABERNET - GRENACHE (40/40/20)

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

VINIFICATION : Sélection de parcelles de vieilles vignes (4 ha de vignes âgées de plus de 25 ans) à petits rendements. Macération pendant 30 jours. Soutirage du vin de goutte, élevage en cuve 6 mois. Passage en sur bois (barriques, 1/2 muid et foudres) pendant 12 mois et sélection des meilleures barriques avant assemblage final et mise en bouteilles.

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 août 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 :

Les viandes rouges et les grillades natures ou marinées.

Avec un magret de canard ou une entrecôte au poivre.

Les viandes en sauces (daubes et sauces épicées) et la venaison (sanglier, chevreuil...)

Un fromage puissant comme un brie au lait cru.



NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Robe de couleur rouge sombre (cerise noire) reflets violacés.
- **NEZ :** Très expressif, et puissant avec un bouquet fruité et des notes épicées. Boisé présent mais qui se fond avec l'évolution du vin.
- **BOUCHE :** Pleine et ronde, avec un fruit bien marqué. Des tanins souples et un boisé qui s'estompera avec le temps. Une structure puissante avec un coté soyeux. Développement de notes épicées.

Un rouge de caractère, bien équilibré avec une grande longueur et au boisé fin. Superbe