

# Les Quatre Tours Domaine la RIGOULINE Rosé 2018



**APPELLATION :** Coteaux d'Aix-en-Provence

**CEPAGES :** GRENACHE - SYRAH - CABERNET (65 / 25 / 10)

**TERROIR :** Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESSSE. 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 :** Vignoble en agriculture biologique. 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.

**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 :**

- Parfait **apéritif d'été**.
- A mettre **sur un buffet** ou lors d'une **garden-party**.
- Avec les **grillades en général** (viandes, saucisses et même poissons).
- Convient parfaitement à **une viande blanche** avec une sauce légère.
- Parfait pour des **Scampis à la provençale**.



## NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur rose pâle, reflets bleutés.
- **NEZ :** Belle finesse et complexité, il dévoile des notes de fruits à chair blanche, avec des notes florales et un parfum de fraise des bois.
- **BOUCHE :** Bien équilibrée, joli volume en bouche avec un aromatique présent (pêche, fruits rouges, ...). Finale fraîche et gourmande.

Un rosé fin et puissant, avec une belle complexité.