

# Les Quatre Tours SIGNATURE Rosé 2018

**APELLATION :** COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

**CEPAGES :** Syrah – Grenache - Cinsault - Rolle (40/30/20/10)

**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 parcelaires, 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 :**

- **Excellent apéritif**, il accompagnera également bien les entrées.
- Avec un **flan de légumes** et des **salades composées**.
- Sur un **Rouget** à la provençale.
- Accompagnera parfaitement une **viande blanche** et un **poisson de mer**.
- Avec un **gigot d'agneau** (préservera la saveur de la viande), ou sur une **paëlla**...

## NOTE DE DEGUSTATION

- **CEIL :** Rose lilas, reflets bleutés, pâle et brillant.
- **NEZ :** Puissant et délicat avec un fruit bien marqué. Des notes fruitées - agrumes et fruits rouges à noyaux - et une pointe d'épices.
- **BOUCHE :** Ronde et fraîche, bien équilibrée. Bonne présence avec du gras et de la matière. Notes de petits fruits rouges (fraise et cerise), et une belle minéralité.

Un vrai rose plaisir, du fruit et de la fraîcheur.

