

Les Quatre Tours SIGNATURE Rouge 2015



APPELLATION : Coteaux d'Aix-en-Provence

CEPAGES : SYRAH (40%) – CABERNET (40%) – GRENACHE (20%)

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 : Macération en température contrôlée (24 – 28°C) pendant 15 à 18 jours avec remontages réguliers. Soutirage du vin de goutte qui est élevé sur lies fines en cuve 6 mois avant assemblage final et mise en bouteilles. Oxygénation ménagée et filtration douce. Une partie du vin réservée pour élevage sur bois.

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 débourrent 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 grillées (bœuf ou agneau), des grillades sur un barbecue. Une viande en sauce (daube, ragoût..) avec des épices ou des herbes de Provence.

Les produits de la chasse (râble de lièvre, sanglier...) et, les fromages.

NOTE DE DEGUSTATION

ŒIL : Couleur rouge cerise noire.

NEZ : Bouquet expressif, fruits rouges frais (mûre, cassis) et note d'épices.

BOUCHE : Attaque ronde et souple, tanins soyeux et fondus. Bouche bien équilibrée aux arômes de fruits mûrs et quelques notes torréfiées. Belle longueur.

Ensemble riche, bien structuré et bien équilibré avec un agréable fruité.