

# Les Quatre Tours SIGNATURE Rosé 2017



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

**CEPAGES :** SYRAH – GRENACHE - CINSULT - 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 au climat très perturbé.

L'hiver est globalement doux avec peu de journées aux températures négatives, sans neige et aux pluies rares. Ce n'est qu'en mars que le temps se mettra à la pluie, les températures alors sont douces et le débourrement est précoce.

Le mois d'avril est quasi estival, la végétation se développe rapidement et subit un coup d'arrêt à la période des Saints de Glace, où des gelées tardives provoquent quelques dégâts.

Mai est gris et venteux avec un épisode de grêle, la température remonte à la fin du mois, et la floraison est précoce avec un peu de coulure.

Dès le mois de juin les températures deviennent très supérieures aux moyennes saisonnières. La vigne montre très tôt des signes de stress hydrique, et on observe plusieurs incendies.

Ce temps chaud et extrêmement sec s'installera pour tout l'été qui ne verra pas une goutte de pluie les températures sont élevées de jour comme de nuit. Sur certaines vignes on observe un jaunissement des feuilles et un flétrissement des grappes. Tout le monde craint une petite vendange. Celle-ci s'annonce précoce et à Venelles pour la première fois nous commençons les vendanges avant septembre.

Les raisins sont très sains, les rendements sont inférieurs à 2016 avec une importante variabilité suivant les exploitations et les modes de conduite. Les degrés ne sont pas trop élevés, et les rendements jus sont inférieurs aux années précédentes.

Les premiers jus sont prometteurs pour les rosés, avec de très jolies couleurs et des notes très fruit rouge. De l'avis général un millésime de grande qualité.

**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

- **ŒIL :** 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.