

Les Quatre Tours SIGNATURE Rouge 2017

APPELLATION : COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CEPAGES : CABERNET (60%) - SYRAH (25%) – GRENACHE (15%)

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 parcellaires - parcelles spécialement conduites pour la production de Rouges, 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. Filtration légère pour conserver du "grain".

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 :

- 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**.

NOTES DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur rouge cerise.
- **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 torrifiées. Belle longueur.
Ensemble riche, bien structuré et bien équilibré avec un agréable fruité.

