



# Les Quatre Tours Bib AOP Blanc 2019

## En 5 Litres et 10 litres

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

**CEPAGES** : ROLLE - GRENACHE BLANC - UGNI BLANC

**TERROIR** : Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESE. 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, vendange la nuit afin de limiter les oxydations. Pressurage basse pression et débouillage statique. La fermentation se fait en cuve à température contrôlée. Élevage de quelques semaines sur lies fines. Sélection de différents vins pour assemblage final.

**MILLESIME** : Chaleurs extrêmes.

Les vendanges 2018 à peine terminées, d'importantes pluies arrivent, permettant en partie de reconstituer les réserves. L'hiver c'est ensuite déroulé avec de faibles pluies et sans neige.

La végétation démarre avec quelques jours de retard comparé à 2018, les pluies d'avril et la douceur des températures permettent un bon développement végétatif. Le mois de mai sera marqué par quelques gelées et quelques grêles localisées.

La floraison sera plus tardive qu'en 2018, et la fin du printemps restera relativement fraîche.

Le mois de juillet sera le mois des chaleurs extrêmes, avec des pointes de températures rarement vues, à tel point que certaines parcelles sont atteintes d'échaudage avec brulures des feuilles et aussi des grappes. C'est également une période de sécheresse intense, et de stress hydrique. Les grappes restent lâches, et la véraison tarde un peu.

Les vendanges débutent avec une 10 aine de jours de retard par rapport aux années antérieures. Les baies sont petites, annonciatrices d'une petite récolte. Les maturités sont très hétérogènes. Quelques pluies intervenues dans le dernier tiers de Septembre amélioreront un peu les choses, alors que globalement le temps reste clémente pour l'ensemble des vendanges.

Les rendements sont très variables suivant les zones géographiques, la tendance est à la baisse dans la zone Aix en Provence.

Les premiers jus montrent un joli potentiel aromatique et une belle matière

**ACCORDS METS & VINS :**

- En **apéritif**.
- Parfait pour un **buffet froid**.
- A consommer avec **une salade** ou **une entrée**.
- Convient parfaitement avec **les fruits de mers et les poissons**
- Avec **les viandes blanches**.

### NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL** : Jaune aux reflets émeraude, brillant.
- **NEZ** : Frais et délicat avec un fruit marqué. Des notes de fleurs blanches et d'agrumes .
- **BOUCHE** : Bien équilibrée avec une bonne rondeur. Bonne présence avec du gras et une belle fraîcheur. Fin de bouche aromatique et minérale.

Un blanc avec un joli fruit, bien équilibré et à la finale rafraichissante.

