



Les Quatre Tours Bib AOP Rouge

En 5 Litres et 10 litres

APPELLATION : Coteaux d'Aix-en-Provence

CEPAGES : Cabernet Sauvignon - Grenache - Syrah

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. Courtes macérations avec remontages réguliers afin d'obtenir de la couleur et des tanins peu marqués. Saignée des cuves et pressurage des marcs (les vins sont séparés pour la fermentation). en cuve à température contrôlée. Élevage en cuve. Sélection de différents vins pour assemblage final.

MILLESIME : Vin d'assemblage

Assemblage de différents millésimes de façon à obtenir un rouge structuré rond et fruité et des tanins souples.

ACCORDS METS & VINS :

- Avec les **grillades**
- Sur les **viandes cuisinées**.



NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL** : Rouge cerise noire, brillant.
- **NEZ** : Fruité avec une pointe d'épices.
- **BOUCHE** : Bien équilibrée avec une bonne rondeur. Bonne présence avec du gras et des tanins souples. Finale aromatique.

Un Rouge avec une belle rondeur et un joli fruit, bien équilibré.