

Les Quatre Tours AIX LIBRIS Rosé 2020



APPELLATION : Coteaux d'Aix-en-Provence

CEPAGES : GRENACHE - CINSAULT - SYRAH - CABERNET S. - SAUVIGNON (30/30/20/10/10)

TERROIR : Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESSSE. 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 : Sélection de parcelles (<50 hl/ha). Vendange la nuit afin de maîtriser l'extraction de la couleur et de limiter les oxydations. Pressurage basse pression puis stabulation (+ 15 jours) sur bourbe en basse température (+0°C) de façon à extraire des composés thiolés pour le bouquet aromatique et du volume en bouche. Fermentation en cuves à température contrôlée (+-14°C). Sélection de différents vins pour assemblage final.

MILLESIME : Un début chaotique !

Dès la fin des vendange 2019, des pluies généreuses se sont installées permettant de recharger les réserves. L'hiver a été doux en général, et les températures rarement négatives.

Le début de printemps sera surprenant avec un épisode de neige et de froid inhabituel fin mars qui provoquera quelques dégâts alors que le débourrement avait commencé.

Par la suite les sorties nombreuses auront permis dans la plupart des cas de compenser une bonne partie des pertes.

Pendant tout le printemps c'est un temps relativement doux qui prévaudra, avec un mois de mai particulièrement pluvieux. Le développement végétatif est plutôt rapide, avec une alternance de pluies et de soleil, la vigne se soucie peu du confinement.

La floraison sera précoce, et ce fera dans de bonnes conditions. Le mois de juin restera maussade. Un temps chaud et sec s'installe avec la venue de l'été et des premières cigales.

Les températures estivales sont élevées sans atteindre celles de 2019.

La vendange s'annonce assez généreuse et avec plusieurs jours d'avance.

A l'ouverture du ban, fin aout les maturités paraissent assez hétérogènes et un tri minutieux des parcelles s'impose. Les températures de Septembre en dessous des moyennes saisonnières feront perdurer la situation, avec des maturités qui ne s'élèveront que très doucement.

Le travail de tri effectué aura payé : les premiers vins montrent des équilibres prometteurs avec un joli potentiel aromatique et une belle présence.

ACCORDS METS & VINS :

- En **apéritif sur un buffet**.
- Parfait sur des **grillades marinées** (au citron, aux épices ou à l'huile d'olive)
- Avec les **poissons de mer grillés** ou en sauce, avec une viande blanche (à la crème, aux tomates confites, ou aux olives). Sur la **cuisine asiatique** et autre **cuisine ethnique**.
- Sur un **gigot d'agneau** saura préserver la saveur de la viande.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Rose pâle et brillant aux reflets roses intenses
- **NEZ :** Bouquet puissant, complexe aux fruits rouges bien marqué. Des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de pêche des vignes.
- **BOUCHE :** Pleine, avec du gras et de la densité. Des notes de petits fruits rouges (fraise et groseille), bien présentes. Très belle longueur et une palette aromatique très riche.

Un rosé plaisir puissant et bien équilibré !