



Les Quatre Tours CLASSIQUE Rosé 2020



APPELLATION : Coteaux d'Aix-en-Provence

CEPAGES : GRENACHE – SYRAH – CINSAULT - CABERNET S. (40-30-15-15)

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, 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 début chaotique !

Dès la fin des vendanges 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 la sortie 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 août 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 :

- Un **apéritif rafraîchissant** avec des gâteaux salés le midi, ou en fin d'après-midi avec des gâteaux sucrés (navettes, ...).
- A consommer avec **une salade** ou **une entrée**.
- Convient parfaitement avec **les pâtés, les terrines, les plats de charcuteries** et de « **cochonailles** ».
- Parfait avec **les viandes blanches, les grillades** ou **un jambon chaud**.
- En accompagnement des poissons : **poissons crus, poissons froids** et **poissons grillés**. Sur un **cocktail de crevettes**, ou **des scampis grillés**.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Rose pâle aux reflets violette (Pêche des vignes), brillant.
- **NEZ :** Riche, frais et délicat avec un fruit marqué. Des notes de pêche, d'agrumes et de fruits rouges.
- **BOUCHE :** Bien équilibrée avec une bonne rondeur. Bonne présence avec du gras et de la matière, belle fraîcheur. Notes de petits fruits rouges (fraise et groseille). Fin de bouche nette et minérale avec une bonne persistance.

Un rosé rond, aromatique et bien équilibré avec une finale rafraîchissante.