

# Les Quatre Tours CLASSIQUE Rouge 2017

**APPELLATION :** COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

**CEPAGES :** GRENACHE– SYRAH - CABERNET SAUVIGNON - (55/30/15)

**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, Macération en cuves à température contrôlée (16° à 28°C) pour assurer une bonne expression aromatique. Une partie du volume a été saigné à 10% pour concentrer la matière. Élevage de 10 mois sur lies fines – filtration légère pour conserver du "grain".

**MILLESIME : Un millésime très perturbé par le climat**

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 :**

- Un plat de **cochonailles**
- Les **grillades et les viandes rouge** en général.
- Avec la **chasse** (lièvre, sanglier, ...), un plat de rognons (et les **abats** en général), une **viande en sauce** (civet, daube...) et des fromages puissants.
- Peut aussi se consommer **en rouge d'été** après avoir été **rafraîchi** (14-16 d°C)

## NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur rouge cerise.
- **NEZ :** Bouquet bien présent aux notes fruitées. Fruits rouges frais, avec quelques notes d'épices.
- **BOUCHE :** Ronde et fruitée, la bouche est présente sans lourdeur. De la rondeur, de beaux arômes de fruits et des notes épicées, dans un ensemble harmonieux.

Un Coteaux d'Aix en Provence rouge aromatique, fruité, et bien équilibré.

