



Les Quatre Tours L'ESTELLAN Rouge 2018

APPELLATION : IGP PAYS DES BOUCHES DU RHONE

CÉPAGES : MERLOT – CABERNET (70/30)

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 : Pressurage basse pression, fermentation en cuves à température contrôlée. Stockage en cuves de 4 à 6 mois avant assemblage final et mise en bouteilles.

MILLESIME : Un millésime très perturbé par les pluies.

Après un hiver plutôt doux et particulièrement pluvieux (précipitations très au-delà des moyennes quinquennale ou décennale), la saison démarre un peu plus tardivement qu'en 2017, comme lors d'une année « normale ».

Sous l'effet de la chaleur et de pluies parfois consistantes, le développement végétatif est accéléré - on a l'impression de voir la vigne pousser - et, les inflorescences apparaissent très rapidement : en quelques semaines le cycle a rattrapé 2017.

Le mois de mai sera extrêmement pluvieux (des records de pluviométrie sont à nouveau battus).

La végétation est exubérante. Le rythme des pluies est intense et tout le monde craint une dégradation sanitaire, du fait d'un fort développement des parasites (Mildiou en particulier).

La floraison a lieu fin mai début juin, l'humidité est alors importante et le développement des parasites laisse craindre une évolution défavorable.

La période de pluies dure presque jusqu'au début de l'été, qui s'installe peu après la mi-juin avec un temps sec et des températures élevées.

Quelques orages viennent perturber le mois d'août. Les craintes sur l'état sanitaire persisteront jusqu'à l'arrivée du Mistral début Septembre, et en l'absence des pluies d'équinoxe qui étaient annoncées la vendange se déroule dans de bonnes conditions et avec de belles maturités.

Plus léger que le millésime 2017, 2018 montre néanmoins de très jolis arômes et un bel équilibre.

ACCORDS METS & VINS :

- Parfait sur un **buffet** grâce à sa souplesse et son fruit.
- Avec des **viandes en sauce**, ou des **grillades** : viandes et saucisses, c'est le parfait compagnon d'un **barbecue**.
- Accompagnera également un plat de **charcuterie**.
- Peut être servi frais en période estivale.

NOTE DE DEGUSTATION

- **OEIL :** Couleur Rouge aux reflets grenat, vin brillant.
- **NEZ :** Odeurs de fruits rouges (cerises, groseilles...), avec des notes d'épices.
- **BOUCHE :** Ronde et bien équilibrée avec des arômes fruités. Tanins souples.

Un rouge avec un superbe fruit, tout en rondeur et avec une belle fraîcheur.