

# Les Quatre Tours PRESTIGE Blanc 2020

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

**CEPAGES :** ROLLE (VERMENTINO) – GRENACHE BLANC (80/20)

**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 :** Sélections parcelaires, 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. Sélection de parcelles à petits rendements (35-40 hl/ha), fermentation en cuves à température contrôlée. Une partie du vin vinifié en barrique, une autre - élevage de quelques semaines sur lies fines avec bâtonnage régulier. 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 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'éleveront 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 :**

- Avec les poissons de mer et une sauce parfumée ou épicée. Bouillabaisse, anchoïade,....
- Sur un poisson grillé
- A essayer sur une viande blanche (veau ou volaille), avec une sauce onctueuse (à base de crème ou de beurre...). Avec des champignons à la crème.
- Convient sur certains plats relevés.

## NOTES DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur jaune profonde ; Clair et brillant.
  - **NEZ :** Nez puissant, aromatique et complexe, avec des notes boisées et des fruits compotés (mirabelle, fruits exotiques...). Boisé fin
  - **BOUCHE :** Attaque ronde et puissante, qui fait place à une bonne fraîcheur et un joli « gras ». L'ensemble est bien équilibré avec des arômes d'agrumes et un fruité développé. Boisé présent mais non dominant
- Bouche à la fois ronde et rafraichissante. Belle longueur.

