

Les Quatre Tours

Domaine la RIGOULINE

Rosé 2020

APPELLATION : Coteaux d'Aix-en-Provence

CEPAGES : GRENACHE - SYRAH - CINSULT - CABERNET S. - SAUVIGNON (30 / 30 / 15 / 10 / 15)

TERROIR : Sols argilo-calcaires des coteaux de la chaîne de la TREVARESE. 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 : Vignoble en agriculture biologique. 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.

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'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 :

- Parfait **apéritif d'été**.
- A mettre **sur un buffet** ou lors d'une **garden-party**.
- Avec les **grillades en général** (viandes, saucisses et même poissons).
- Convient parfaitement à **une viande blanche** avec une sauce légère.
- Parfait pour des **Scampis à la provençale**.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur rose pâle, reflets bleutés.
- **NEZ :** Belle finesse et complexité, il dévoile des notes de fruits à chair blanche, avec des notes florales et un parfum de fraise des bois.
- **BOUCHE :** Bien équilibrée, joli volume en bouche avec un aromatique présent (pêche, fruits rouges, ...). Finale fraîche et gourmande.

Un rosé fin et puissant, avec une belle complexité.

