

Les
Quatre
Tours



Les Quatre Tours RIGOULINE Rouge 2017 IGP



APPELLATION : MEDITERRANEE

CEPAGES : MERLOT –CALADOC - (60/40) conduits en Agriculture Biologique

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.

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

MILLESIME : Un millésime au climat très perturbé.

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.

METS & VINS :

Les viandes rouges grillées.

Les grillades sur un barbecue.

Une viande en sauce (daube, ragoût..) avec des épices ou des herbes de Provence.

Les produits de la chasse (râble de lièvre, sanglier...)

Les fromages.

NOTE DE DEGUSTATION

- **ŒIL :** Couleur rouge soutenue.
- **NEZ :** Bouquet puissant, bien ouvert, avec des notes de fruits rouge marquées (cerise, fruits à noyaux) et quelques épices.
- **BOUCHE :** Ronde et pleine, avec des notes fruitées et épicées (fruit à noyau, cerise-kirsch, ..).Tannins bien fondu et beaucoup de présence, et belle longueur.
Un rouge tout en souplesse et en rondeur avec un joli fruit.