

## CHÂTEAUX ÉLIE SUMEIRE

Famille Sumeire

Château Coussin

1048, Chemin de Coussin

Tél. 04 42 61 20 00

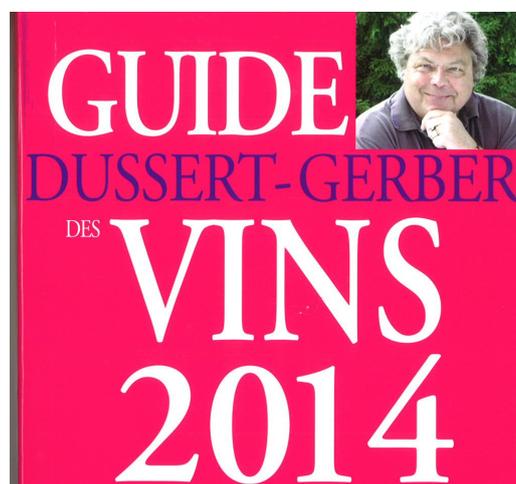
Fax. 04 42 61 20 01

e-mail : [sumeire@sumeire.com](mailto:sumeire@sumeire.com)

[www.sumeire.com](http://www.sumeire.com)

Toujours au sommet. Leurs vignobles s'étendent sur 300 ha, avec un âge moyen de 30 ans. Les domaines Sumeire entament leur dernière année de reconversion biologique. Labourage et travail à l'ancienne, vendanges manuelles. Les vignes sont cultivées selon les règles de l'agriculture raisonnée et en respectant la charte "Nutrition méditerranéenne en Provence".

Superbe **Côtes-de-Provence Sainte-Victoire cuvée César rosé 2012**, Grenache 60%, Cinsault 20%, Tibouren 10%, Syrah 10%. Macération pelliculaire de la vendange sélectionnée, égrappée à basse température dans les pressoirs thermo-régulés en acier inoxydable, puis fermentation à température contrôlée en cuves acier inoxydable... qui a collectionné les récompenses (médailles d'Argent au concours général agricole Paris 2013, d'Argent aux Vinalies Internationales 2013, Couronne d'argent au concours des Vignerons du Roy René 2013), de belle teinte, de bouche pleine, un vin tout en nuances et distinction, où s'entremêlent les notes de pêche et de groseille, une réussite, comme à l'accoutumée. Le **Côtes-de-Provence Château Cousin Sainte-Victoire rouge 2011**, au nez de fruits surmûris (framboise, cassis) et d'humus, de bouche intense et dominé par le pruneau confit, est un vin très équilibré, tout en persistance, à déboucher sur un civet.



Le **Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Château Maupague rouge 2009**, issu d'un terroir d'éboulis et de colluvions d'argiles ou de grès, au nez complexe où prédominent le cassis et la groseille, aux tanins fondus mais bien présents. Le **Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Château Maupague rosé 2012**, médaille de Bronze au concours général agricole 2013, marqué par son Grenache très majoritaire (85%, le reste en Cinsault), est tout en fruité, associant nervosité et ampleur, finement épicé, sec et friand à la fois, très aromatique en bouche.

Provenant de leur vignoble de Cuers, le **Côtes-de-Provence Château L'Afrique rouge 2009**, alliant une finesse tannique à une rondeur en bouche persistante, d'une très jolie finale avec ces notes de fumé et de fraise des bois surmûrie. Goûtez aussi le **Côtes-de-Provence Château d'Afrique rosé 2012**, médailles d'Or au Concours des vignerons indépendants 2013, et de Bronze au Concours des vins de la foire de Brignoles 2013, de teinte pâle, un vin qui sent la rose et les fruits frais, vraiment très séduisant. Ne pas hésiter.