

"César à Sumeire" Château Coussin blanc

Côtes de Provence

2025

Sélection parcellaire des meilleures vignes de Château Coussin, ce blanc de gastronomie est emballé dans un coffret entièrement conçu par leur ami le sculpteur César Baldaccini -dont le père était marchand de vins à Marseille - à partir d'une compression des étiquettes de la famille Sumeire. L'étiquette reproduit un détail de l'oeuvre originale signée par l'artiste, avec l'empreinte de son pouce, dédiée à la famille en 1987.

Cette année-là, César leur a dit " Je le fais pour vous et pour la Provence".

TERROIR

Argilo-calcaire formé d'alluvions anciennes et caillouteuses, vestiges d'un vaste cône de déjection provenant des torrents descendant de la montagne Sainte-Victoire (1010 m) et bordé au sud par la chaîne de l'Olympe et de l'Aurélien.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 35 ans

Rolle 100%

Rendement : 50 hl / ha

Certification en Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3

VINIFICATION

Stabulation à basse température (6°C-4°C) de 10 jours en phase préfermentaire, puis fermentation à température contrôlée en cuves en acier inoxydable.

DÉGUSTATION

Une robe aérienne et lumineuse, un nez gourmand de menthe fraîche, aux notes citronnées avec des touches de poire.

Belle rondeur en bouche, avec du gras à l'attaque, et une rétro-olfaction sur la pêche blanche et les agrumes.

Un grand blanc de gastronomie.

ALLIANCE METS & VIN

Brouillade aux truffes, gratin de fruits de mer, saumon poché au court bouillon.

