César à Sumeire

"César à Sumeire" Château Coussin rosé

Côtes de Provence Cru Sainte Victoire.

2012

2 étoiles au Guide Hachette 2014, médaille d'argent au Concours Général Agricole Paris 2013, médaille d'argent aux Vinalies Internationales 2013, couronne d'argent au Concours des Vignerons du Roy René 2013, médaille d'argent au Mondial du rosé 2013, médaille de bronze au Decanter World Wine Awards 2013, médaille d'argent au Concours des vins de St Tropez 2013, prix d'excellence aux Vinalies Nationales , noté 90 dans le guide Gilbert & Gailllard 2014, 15/20 dans le guide Bettane et Desseauve 2014.

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 : 30 ans
Grenache 60 % Tibouren 10 % Cinsault 20 % Syrah 10 %
Rendement : 40 hl / ha - Agriculture raisonnée

Vinification

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.

Dégustation

Examen visuel : Robe limpide et lumineuse à la nuance bois de rose.
Examen olfactif : Nez très expressif de groseille, de cassis et de mûre, avec des notes de pêche jaune.
Examen gustatif : Explosion en bouche pour ce grand rosé de gastronomie qui évoque la crème anglaise, les friandises ; ces notes pâtissières sont relevées par une pointe citronnée qui apporte la fraîcheur en fin de bouche.

Alliance mets & vin

Cuisine asiatique à base d'épices douces,
Loup grillé au fenouil ,
Rougets de roche à la tapenade.