

"César à Sumeire" Château Coussin rosé

Côtes de Provence Cru Sainte Victoire

2025

Sélection parcellaire des meilleures vignes de Château Coussin, ce rosé 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, dédicacée à la famille en 1987.

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

Médaille d'argent au Concours Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2025

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

Cépages : Grenache 50% - Syrah 50%

Rendement : 50 hl / ha

Certification en Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3

VINIFICATION

Stabulation à basse température (0°C-4°C) de 10 jours en phase préfermentaire, puis fermentation à température contrôlée en cuves en acier inoxydable.

DÉGUSTATION

Sous une robe pâle étincelante aux reflets pêche, un nez de brugnon et de pamplemousse, à l'aération des notes de roses, et une bouche fraîche et bien homogène, sur le citron et la poire, avec une agréable vivacité.

Un grand rosé Sainte Victoire de gastronomie.

ALLIANCE METS & VIN

Loup grillé au fenouil, rougets de roche à la tapenade, salade de homard et toutes les cuisines méditerranéennes.

