



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
COUSSIN

Château Coussin rosé Côtes de Provence Cru Sainte Victoire

2017

Médaille d'or, 95 points et "Provence rosé trophy" à l'International Wine Challenge 2018
Médaille d'or, 93 points au Global rosé masters 2018
Médaille d'argent, 90, Decanter 2018
Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2018
Médaille d'argent au Concours des vins d'Aix-en-Provence 2018
Médaille d'argent à l'IWSC 2018
90 à la dégustation Tasted 100% Blind par Andreas Larsson Meilleur sommelier du monde

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 60% Cinsault 20% Syrah 20%
Rendement : 50 hl / ha
Agriculture raisonnée- Respect de la charte "Nutrition méditerranéenne en Provence"

VINIFICATION

Stabulation à basse température pendant 18 jours, suivie d'une fermentation à température contrôlée en cuves inox

DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux reflets chair
Nez d'airelles et de petits fruits rouges
En bouche, un rosé de matière, avec du gras et un côté charnu

ALLIANCE METS & VIN

Tartare de thon à la coriandre fraîche, cabillaud mariné à la tahitienne, risotto de fruits de mer, épaule d'agneau confite à l'ail et au thym.

