



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
L'AFRIQUE

Côtes de Provence

2013

TERROIR

Sur un soubassement de grès rouges ayant donné naissance à des sols argilo-sableux, s'associent des sols colluviaux issus des reliefs qui dominent la dépression de part et d'autre.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 30 ans
Rolle 50 %
Ugni-blanc 50 %
Rendement : 50 hl / ha
Agriculture raisonnée

VINIFICATION

Macération pelliculaire de la vendange 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 jaune pâle aux reflets or blanc
Examen olfactif : Nez de pêche de vigne avec des notes citronnées
Examen gustatif : Bouche à vive avec une belle fraîcheur.

ALLIANCE METS & VIN

Bouillabaisse, loup grillé au fenouil.

