



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU  
L'AFRIQUE

## Côtes de Provence

2013

### TERROIR

Sur un sous-sol 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.

