



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



## Côtes de Provence

2018

Le buste ornant l'étiquette, daté de 1840 et placé au bout de l'allée du domaine, est l'oeuvre du sculpteur Cuersoais Antoine Aprile.

### 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  
50% Rolle - 50% Ugni Blanc  
Rendement : 55 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

Robe lumineuse aux reflets dorés.  
Nez de fruits exotiques et de pamplemousse.  
Beau volume en bouche, avec une finale sur l'ananas

### ALLIANCE METS & VIN

Crustacés, poissons grillés au fenouil et à l'huile d'olive, tartares de coquille Saint-Jacques, fromages de chèvre.

