



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
L'AFRIQUE

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 Cuersois 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.

