



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



Côtes de Provence

2012

Médaille d'or au Concours des vignerons indépendants 2013
Médaille de bronze au Concours des vins de la foire de Brignoles 2013
Médaille d'or au Mondial du rosé 2013
Commended medal au Decanter World Wine Awards 2013
Sélectionné dans "Un vin presque parfait" 2013
Médaille d'or Gilbert & Gaillard 2014 (86/100)
Wine enthusiast Juillet 2013 : 88/100
Cité dans le guide Hachette 2014.

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
Grenache 60 % Cinsault 30 % Syrah 10 %
Rendement : 50 hl / ha Agriculture raisonnée

VINIFICATION

Macération de la vendange égrappée pendant le remplissage du pressoir pneumatique, ce dernier étant refroidi par ruissellement d'eau.
Egouttage, puis léger pressurage à température constante.

DÉGUSTATION

Examen visuel : Robe rose pâle nuance chair.

Examen olfactif : Nez floral avec une pointe de rose.

Examen gustatif : Bouche suave et complexe avec beaucoup de personnalité et des notes de fleurs blanches en rétro-nasale. Belle typicité du terroir de Cuers.

ALLIANCE METS & VIN

Poissons marinés au fenouil et grillés,
cuisine parfumée ou épicée.

