FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

CHÂTEAU LA
JOULIANE

Côtes de Provence

2020

Au coeur du prestigieux terroir de Cuers Pierrefeu, riche de l'histoire antique du vignoble provençal, Gabriel Sumeire devient propriétaire de La Jouliane en 1953. Orangers et figuiers y encadrent les vignes, entre la Méditerrannée toute proche et le massif des maures. Olivier Sumeire et sa soeur Sophie, ses arrières petits-enfants, portent aujourd'hui les couleurs de la Jouliane.

Terroir

Cuers-Pierrefeu. 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 permienne

Vignoble

Age moyen du vignoble : 30 ans
100% Rolle
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 or blanc.
Nez intense de fruit de la passion et de mangue.
Bouche avec une belle structure, notes d'orange et de kumquat avec une finale subtile sur des zestes d'agrumes.

Alliance mets & vin

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