



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



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 Méditerranée 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.

Noté 89 par Wine Enthusiast 2021
Médaille d'argent 90 points Decanter 2021
92/100 et 16/20 par le magazine Vert de Vin

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 des vignes 25 ans
Grenache 50%
Syrah 20%
Cinsault 20%
Tibouren 10%
Exploitation à haute valeur environnementale (HVE)

VINIFICATION

Pressurage direct de la vendange égrappée.
Vinification traditionnelle en cuves acier inoxydable.
Système de refroidissement de la vendange.

DÉGUSTATION

Robe très pâle à la délicate nuance pêche blanche.
Nez de rose et d'églantine, avec des notes de pamplemousse.
Bouche charnue et longue, avec une finale sur l'orange, et un bel équilibre.

ALLIANCE METS & VIN

Parfait en apéritif, avec du saumon sous toutes ses formes, cru en tartare, fumé, poché dans un court-bouillon élaboré avec ce même vin rosé, avec des risottos de crevettes aux légumes, des sushis ou des sashimis...

