FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

CHÂTEAU LA
JOULIANE

Côtes de Provence

2021

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.

Médaille d'argent - Global Rosé Masters 2022
Médaille de Bronze à l'IWC 2022 : 89 points
Noté 90 points par James Suckling
Médaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles 2022
89 points à Tasted wine par Andreas Larsson

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
Cépages: Syrah 50% Grenache 40% Rolle 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 rose pâle à la nuance chair.
Nez expressif et friand de litchi et de pêche de vigne.
Bouche équilibrée et élégante, de belles notes de poire williams et une finale légèrement citronnée.

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...