



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



Rouge

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.

Vert de Vin magazine - score : 13.75/20 (86-87/100)  
Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2022

#### 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  
Syrah 80%  
Cabernet sauvignon 20%

Exploitation à haute valeur environnementale (HVE)

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves acier inoxydable

#### DÉGUSTATION

Robe rubis brillante avec des nuances violines  
Nez de fruits rouges et de violette, avec des touches réglissées  
Bouche agréable, avec de soyeux tanins et des arômes de torréfaction et de fruits noirs.

#### GARDE

10 ans

#### ALLIANCE METS & VIN

Côte de boeuf grillée au barbecue, petits farcis provençaux, volailles rôties.

