



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



Rouge

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 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 torrèfaction et de fruits noirs.

GARDE

10 ans

ALLIANCE METS & VIN

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

