



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



LA BASTIDE DE  
**MAUPAGUE**

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

Côtes de Provence  
Cru Sainte Victoire

2025

Le vignoble de Maupague, propriété de la Famille Sumeire est situé sur la commune de Puyloubier en plein coeur d'un des plus célèbres grands sites de France : la Montagne Sainte-Victoire. Il est d'ailleurs entièrement classé en Appellation Côtes de Provence Cru Sainte-Victoire et cultivé dans le respect de l'environnement sans aucun désherbant.

#### TERROIR

Terroir de la montagne Sainte Victoire, haut bassin de l'Arc, composé d'éboulis et d'argiles gréseuses du crétacé supérieur, ainsi que de colluvions des massifs environnants.

#### VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 20 ans  
Grenache 50% - Cinsault 40% - Syrah 10%  
Rendement : 50 hl / ha  
Exploitation à haute valeur environnementale (HVE)

#### VINIFICATION

Stabulation à basse température pendant 18 jours, suivie d'une fermentation à température contrôlée en cuves inox.

#### DÉGUSTATION

Nez : d'intensité modérée, encore légèrement fermé à ce stade, s'ouvrant progressivement sur des arômes de petits fruits rouges frais (groseille), complétés par des notes de poire et une nuance florale évoquant la rose.

Bouche : attaque franche et vive, marquée par une acidité bien intégrée. Le milieu de bouche est tendu, soutenu par une minéralité saline qui apporte relief et allonge. La finale est nette, persistante, sur des notes de fraise fraîche et d'agrumes, dominées par le citron.

#### ALLIANCE METS & VIN

Carpaccio de langoustines, tempuras, risotto d'asperges au parmesan, poulet fermier rôti aux herbes de Provence.

