



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



LA BASTIDE DE
MAUPAGUE

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINT-VICTOIRE

Sainte Victoire Côtes de Provence

2022

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 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 : 30 ans.

Cépages :

85% Syrah - 15% Cabernet-Sauvignon

Exploitation à haute valeur environnementale (HVE)

VINIFICATION

Vinification en cuve en acier inoxydable à une température de 25°C à 30°C suivie d'une macération post fermentaire.

Elevage d'un an en cuve en acier inoxydable.

DÉGUSTATION

Robe profonde rubis avec des nuances violettes.

Nez complexe avec des notes de cassis et de cerise à l'eau de vie.

Belle sucrosité en attaque, des tanins souples, bouche équilibrée où l'on retrouve des notes réglées. Une belle longueur.

ALLIANCE METS & VIN

Carpaccio de boeuf ou côte grillée au barbecue.

