FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

CHÂTEAU MAUPAGUE

Côtes de Provence
Sainte Victoire

2013

Médaille d'argent aux Vinalies Internationales 2014
Noté 90 sur le "Wine enthusiast" 2014
88/100 dans guide Gilbert et Gaillard 2015

TERROIR
Terroir du haut bassin de l'Arc, composé d'éboulis et d'argiles gréseuses du crétacé supérieur, ainsi que de colluvions des massifs environnants.
L'étymologie du nom « Maupague »-« donnant peu », et la nature géologique du sol en font une propriété tout particulièrement adaptée à la culture de la vigne depuis des générations.

VIGNOBLE
Age moyen du vignoble : 20 ans
Grenache 55%
Cinsault 40%
Syrah 5%
Rendement : 45 hl / ha
Agriculture raisonnée

VINIFICATION
Macération pelliculaire de la vendange égrappée pendant le remplissage du pressoir pneumatique, ce dernier étant refroidi par ruissellement d'eau.
Egouttage, puis léger pressurage à température constante.

DÉGUSTATION
Examen visuel : Robe très pâle, brillante et lumineuse, à la nuance peau de pêche blanche
Examen olfactif : Nez de prune et de melon blanc.
Examen gustatif : En bouche, des notes de brugnon donnent un joli volume, une belle fraîcheur et une finale élégante.

ALLIANCE METS & VIN
Gambas grillées aux graines de fenouil.