



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU  
MAUPAGUE

Côtes de Provence  
Sainte Victoire

2015

Médaille d'or Guide Gilbert & Gaillard 2017  
Médaille de Bronze Decanter 2016  
Médaille Commended International Wine Challenge 2016  
87/100 Wine spectator avril 2016  
87/100 Wine enthusiast 2016

#### 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 70% Cinsault 10% Syrah 20%  
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

Robe rose pâle aux nuances litchi clair.  
Nez fin et délicat de framboise, accentuée par des touches épicées de réglisse et de curry.  
Toute en équilibre, la bouche oscille entre rondeur et minéralité.

#### ALLIANCE METS & VIN

Gambas grillées aux graines de fenouil.

