



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
MAUPAGUE

Côtes de Provence
Sainte Victoire

2016

Médaille d'argent au Concours Bettane et Desseauve Prix Plaisir 2017
Noté 88 au Wine Enthusiast 2017
Médaille d'or - 89 Gilbert et Gaillard 2017
Médaille de bronze à l'IWSC 2017

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 80%
Cinsault 10%
Syrah 10%
Rendement : 45 hl / ha
Agriculture raisonnée

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

Robe rose pâle aérienne
Nez fin d'aireselles et de griottes
Attaque consistante, avec des touches de fraise et framboise, belle fraîcheur et longueur en bouche

ALLIANCE METS & VIN

Jambon cru Bellota, gambas grillées aux graines de fenouil.

