



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
MAUPAGUE

Côtes de Provence
Sainte Victoire

2017

90 POINTS WINE ADVOCATE ROBERT PARKER JUIN 2018

Médaille d'argent, 92 points à l'International Wine Challenge 2018

Médaille d'argent au Concours des vins de Provence 2018

Parmi les 25 meilleurs rosés 2018, choisi par VinePair

Médaille commended au Decanter 2018

Médaille de bronze à l'IWSC 2018

89 à la dégustation Tasted 100% Blind par Andreas Larsson Meilleur sommelier du monde

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 15%

Syrah 15%

Rendement : 50 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 délicate

Nez fin de chocolat blanc et d'abricot

Belle amplitude en bouche pour ce rosé gras et suave. Un rosé racé.

ALLIANCE METS & VIN

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

