



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
MAUPAGUE

Côtes de Provence
Sainte Victoire

2018

Noté 90 par Roger Voss du Wine Enthusiast Magazine
Médaille commended au Decanter 2019
Médaille commended à l'international Wine Challenge 2019

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 30%

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

Nez subtil d'aubépine et d'abricot

Bouche longue et bien équilibrée, avec des notes de clémentine en rétro-olfaction

ALLIANCE METS & VIN

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

