



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU MAUPAGUE

Côtes de Provence
Sainte Victoire

2019

Noté 90 au guide Gilbert & Gaillard 2020
Noté 92-93 au magazine Vertdevin.

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 60%

Cinsault 30%

Syrah 10%

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 or rose

Nez gourmand et épicé de brugnion et noix muscade

Bouche bien équilibrée, sur l'ananas et une finale marquée par les agrumes

ALLIANCE METS & VIN

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

