



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU MAUPAGUE

Côtes de Provence Cru Sainte Victoire

2025

Propriété de la famille Sumeire, les coteaux ensoleillés du Château Maupague s'étendent sur l'exceptionnel terroir de la montagne Sainte Victoire. L'étymologie provençale du nom "Maupague" - "donnant peu" - en font une propriété particulièrement adaptée à la culture de la vigne.

TERROIR

Terroir de la montagne Sainte Victoire, haut bassin de l'Arc, composé d'éboulis et d'argiles gréseuses du crétacé supérieur, ainsi que de colluvions des massifs environnants.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 20 ans

Grenache 50% - Cinsault 40% - Syrah 10%

Rendement : 50 hl / ha

Exploitation à haute valeur environnementale (HVE)

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation à température contrôlée en cuves inox.

DÉGUSTATION

Robe rose très pale à la nuance légèrement saumonée.

Un nez débutant sur la garrigue, à l'image de celle entourant les vignes de Maupague, puis s'ouvrant vers le genet, la framboise et une nuance florale évoquant la rose.

L'attaque franche et vive, sur des notes de thym et pêche jaune, est soutenue par une minéralité saline qui apporte relief et allonge.

Une finale nette et persistante sur des notes de zestes d'orange.

ALLIANCE METS & VIN

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

