



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU  
MAUPAGUE

Côtes de Provence  
Sainte Victoire

2011

1 étoile Guide Hachette 2015

#### 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

Syrah 80 %

Grenache 20 %

Rendement : 40 hl / ha

#### VINIFICATION

Egrappage à 100% puis vinification en cuves inox.

Macération post fermentaire à une température de 25 à 30 °.

Elevage en cuves acier inoxydable

#### DÉGUSTATION

Robe profonde aux reflets rubis.

Nez intense aux notes de pivoine et de violette.

Bouche ample et structurée aux accents poivrés. Belle matière.

#### ALLIANCE METS & VIN

Côtelettes grillées au barbecue de sarments de vigne.

