



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
MAUPAGUE

Côtes de Provence
Sainte Victoire

2015

L'étymologie du nom « Maupague »-« donnant peu », et la nature géologique du terroir exceptionnel de Sainte Victoire en font une propriété tout particulièrement adaptée à la culture de la vigne depuis des générations. Médaille d'argent au Concours des vins de Provence 2018

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 60 %

Grenache 40 %

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, poulet fermier rôti.

