



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

ELIE SUMEIRE

Sainte Victoire
Côtes de Provence

2012

Médaille de bronze au Concours Général Agricole 2013

TERROIR

Domaines de la famille Sumeire situés sur le terroir unique argilo calcaire de la montagne Sainte Victoire

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 30 ans
Grenache 85 %
Cinsault 15 %
Rendement : 50 hl / ha
Agriculture raisonnée.

VINIFICATION

Pressurage direct de la vendange égrappée dans les pressoirs en acier inoxydable, puis fermentation à température contrôlée en cuves acier inoxydable.

DÉGUSTATION

Examen visuel : Robe rose pâle aux reflets brillants.
Examen olfactif : Nez de reine-claude.
Examen gustatif : Onctuosité alliée à de la fraîcheur et une pointe citronnée en finale, renforçant l'expression aromatique.

ALLIANCE METS & VIN

Ce vin est parfait avec des tians de légumes ou des côtelettes d'agneau grillées au barbecue de sarments de vigne.
Température de service 14°

