



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

ELIE SUMEIRE

Sainte Victoire
Côtes de Provence

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 70 %
Cinsault 20 %
Syrah 10%
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 floral aux notes de jasmin.
Examen gustatif : Touches de sureau en bouche, un rosé gras et flatteur, avec une belle vivacité et un côté fringant.

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°

