



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
COUSSIN

Côtes de Provence

2013

この白ワインは畑の最上のロールで造られる。

古代の砂利の沖積堆積物で構成する粘土石灰岩土壌。
サント・ヴィクトワール山（高さ1,010m）の下降流からの巨大な沖積
錐の名残で、南のオリンブ山とオーレリアン山に接する。

平均樹齢：30年
ブドウ品種：ロール100%
収量：40 hl/ha
レゾネ農法

房選りしたブドウを除梗し、温度管理装置付きのステンレスタンクで低
温でスキンコンタクトの後にアルコール発酵。

外観： 黄金色の輝きのある淡いイエロー
香り： トロピカルフルーツやグレープフルーツ、パイナップルなどの
華やかなブーケ
味わい： イキイキとした新鮮味のある口当たりで、白い花の香りがあり
、厚みも感じられる

アペリティフに最適！
ホタテなどの貝類や新鮮なシェーブルチーズなど

