



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU  
COUSSIN

Côtes de Provence

2016

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。

黄金色の輝きのある淡いイエロー  
野生のバラやエルダーベリーのようなエレガントな香り  
軽やかなレモンを想わせる味わいがあり、素晴らしいバランスと余韻が  
楽しめる

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

