



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
COUSSIN

Sainte Victoire
Côtes de Provence

2019

88点 ワイン・スペクテーター 2015年6月
銀賞 エシャンソン・デュ・リョワ・ルネ コンクール 2015年
銀賞 デキャンタ 国際コンクール 2015年
銅賞 ドリンク・ビジネス・グローバル ロゼ・マスタース 2015年
銅賞 ベタネ・エ・デソーヴ チャレンジ 2015年
銀賞 ブリニョール・フェア コンクール 2015年
Commended medal at the International Wine Challenge 2015

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、南のオリンプ山とオーレリアン山に接する。

平均樹齢：30年
ブドウ品種：グルナッシュ65%、サンソー20%、シラー15%
収量：45 hl/ha
最低限の害虫駆除剤使用
"プロヴァンスにおける地中海式食事法" ("Nutrition méditerranéenne en
Provence" NMP
) 憲章に則った農法

房選りしたブドウを除梗し、プヌマティックプレスを満たす最中にマセ
ラシオンをかける。温度管理をしながら軽くプレス。ステンレスタンク
で低温でアルコール発酵。

外観： 紫色の輝きを帯びた淡いピンク色
香り： プラムやよく熟したイチゴなどの華やかな香り
味わい： カリッとした口当たりでレモンの風味が広がり、仄かに白桃
の風味も感じられる

フュージョン料理など幅広い料理全般に合う。ラム肉や鶏肉料理。
冷やしてサービス。

