



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
COUSSIN

Sainte Victoire
Côtes de Provence

2010

2011年5月 レビュー・デ・ヴァン・ド・フランス誌 15/20
2012年 ベッターヌ・エ・デソーヴ ガイド 14.5/20
2012年 ロワ・ルネ ワイン・グローワーズ・コンクール 銀賞

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：シラー80%、グルナッシュ10%、カベルネソーヴィニヨン
10%
収量：45 hl/ha

房選りしたブドウを完全に除梗し、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。発酵後に高温マセ
ラシオンを行う。
ステンレスタンクにて熟成。

外観：深い紫がかった赤色
香り：良く熟れた黒い実の果実
味わい：非常にピュアな果実の風味があり、微かにミント様のフレッシ
ュ感が心地よい。熟れたタンニンと仄かにコショウの風味がフィニッシ
ュに感じられる。

10年ほど熟成できる

仔牛肉のグリルなど

