



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

LA CROIX DU PRIEUR

Côtes de Provence

2017

ラ・クロワ・デュ・プリウールはシャトー・クーサン[®]のセカンドワイン。ファミリー・スメールの本拠地、トレーツの中心地に位置する畑。中世の時代にマルセイユのサン・ヴィクトール修道院が所有していた畑。土壌は粘土石灰質。

平均樹齢：30年
ブドウ品種：ユニブラン60%、ロール40%
収量：50 hl/ha
最低限の害虫駆除剤使用 レゾネ農法

伝統的なステンレスタンクでの仕込み。ブドウを収穫時より冷却する

外観： 淡いイエロー
香り： 非常に薫り高く、ミネラルやシトラス系の香りが華やかに感じられる
味わい： エレガントで爽快感溢れる味わい。食前酒に最適、または生ガキと非常によく合う。

小さなよく熟した、オリーブオイルに漬けた山羊のチーズや白身魚のカルパッチョなどと非常によく合う

