

Vin & gastronomie

Rencontre d'hommes et de passions

Fine food and wine. Like minds, different trades

Sensibles aux talents des vignerons, les chefs et restaurateurs sont également séduits par leurs valeurs et les relations humaines qu'ils tissent ensemble.

Chefs and restaurant owners have a keen sense of winegrowers' talents. They appreciate their values and the friendly relationships they have with them.

LIONEL LEVY / CHÂTEAU COUSSIN SAINTE-VICTOIRE

Côtes-de-Provence

Olivier et Sophie Sumeire sont les descendants et actuels propriétaires du Château Coussin, une très ancienne propriété viticole située au pied de la montagne Sainte-Victoire. C'est le Côtes-de-Provence blanc « César à Sumeire », sélection parcellaire des meilleures vignes du domaine, dont Lionel Lévy, chef étoilé de l'hôtel Intercontinental à Marseille, est tombé amoureux « J'apprécie la typicité de ce vin blanc qui supporte des notes animales comme une cecina de bœuf, et qui est de plus, emballé dans un joli coffret conçu à partir d'une compression des étiquettes de la famille Sumeire par leur ami le sculpteur César ».

Olivier and Sophie Sumeire inherited Château Coussin, a very old wine estate at the foot of Mont Sainte-Victoire. Lionel Lévy, Michelin-starred chef at the Hôtel Intercontinental in Marseille, fell in love with their Côtes-de-Provence white, called 'César à Sumeire'. "I like its typicity, and the way it's packaged in a box made of crushed labels by their friend the sculptor César."

InterContinental Marseille -

Hôtel Dieu : 1 Pl. Daviel, 13002 Marseille

Château Coussin : 1048 ch. de Coussin

13530 Trets - sumeire.com



Lionel Lévy et la cuvée César à Sumeire (Château Coussin)