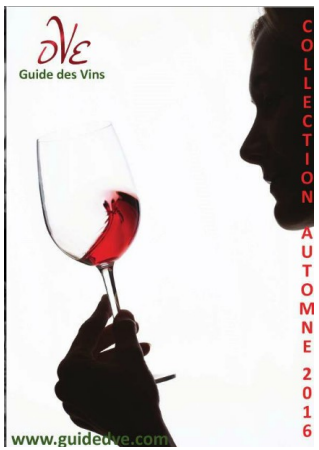


Provence

Côtes de Provence Sainte Victoire A.O.P.



Famille Sumeire Vignerons En Provence 93/100

juin 2016

Château Coussin César à Sumeine 2015

30.00 € T.T.C. départ caveau

Robe d'un rose pur avec un côté cristallin avec des nuances proches du pétale de rose et de l'oignon rose de Roscoff, éclatante et limpide, présentation impeccable. Nez élégant et complexe qui développe avec beaucoup de subtilité des notes de fruits rouges frais, des notes d'agrumes bien mûrs voire confites, quelques fragrances florales (jasmin) ainsi que des notes d'épices et d'herbes aromatiques. L'aération s'enrichit de parfums d'épices douces (vanille). Magnifique bouche pour ce rosé à la fois plein, corpulent, mais aussi tout en délicatesse, en finesse et avec de bien jolis parfums qui accompagnent et qui évoluent tout au long de la bouche. À l'évolution, on a un vin assez statuaire avec de la richesse, de la plénitude et avec un bon support acide qui contrebalance cette matière opulente. On est sous le charme, les parfums typés et savoureux du nez s'expriment longuement.

D.V.E. vous en dit plus : rosé complet et haut de gamme qui sort véritablement des sentiers battus.

- poulpes à la provençale ou brochettes de canard aux abricots et pruneaux.
- entre 10-11°C.
- dans les 3 à 4 ans.
- N.C. Bouteilles 75 Cl
- 50% Grenache, 50% Syrah



Côtes de Provence Sainte Victoire A.O.P.

Famille Sumeire Vignerons En Provence 91/100

juin 2016

Château Coussin 2015

14.50 € T.T.C. départ caveau

Robe rose pâle pétale de rose avec des nuances grisée saumonée, limpide et éclatante, bel aspect, avec même une certaine viscosité sur les parois. Le nez est friand, il évoque les fruits frais (la fraise, la framboise, la grenade et la groseille) ; viennent ensuite des notes de chair de cerise, des parfums de pomelo et quelques touches d'agrumes sur un fond d'épices. L'aération s'enrichit d'une pointe de citron confit ainsi que de notes de bonbons acidulés. Joli rosé avec une attaque tendre et charnue, qui restitue les parfums de fruits rouges, et aussi les notes d'agrumes qui apportent de la fraîcheur et du relief. À l'évolution, on a un bon compromis gras /fraîcheur avec une texture pleine de fruits. On a un rosé assez dynamique avec même un côté aérien. L'ensemble est réussi c'est à la fois savoureux et délicat. Bonne longueur avec en rétro une discrète touche sur le fenouil et l'anis étoilé.

D.V.E. vous en dit plus : personnalisé, ce vin fait honneur à son terroir.

- lapin en gelée ou quiche au thon et à la tomate.
- entre 10-11°C.
- dans les 2 à 3 ans.
- N.C. Bouteilles 75



Côtes de Provence A.O.P.

Famille Sumeire Vignerons En Provence 90/100

juin 2016

Château l'Afrique Cuvée A 2015

13.00 € T.T.C. départ caveau

Très jolie robe rose pâle avec des nuances sur l'oignon rose de Roscoff du plus bel effet, éclatante et limpide, belle présentation. Le nez est net et engageant, il développe des parfums d'agrumes du type pomelo et citron confit mais également des fragrances florales assez nettes. L'aération s'enrichit d'une touche d'épices, de parfums d'herbes aromatiques du type citronnelle, de coriandre, mais aussi de touches sur la pêche de vigne. Bouche à l'image de la tendresse, de la sensualité. L'attaque est tendre et raffinée ; on retrouve ces parfums fruités et floraux. À l'évolution, de la rondeur avec de la chair et un bon volume, le tout dynamisé par une fraîcheur bienvenue. Joli rosé fin et soyeux, qui, sur la finale, se dirige vers des touches d'épices et d'herbes aromatiques d'une assez bonne persistance.

D.V.E. vous en dit plus : du charme et de jolis parfums pour ce rosé élégant.

- tian d'artichauts aux anchois ou supions farcis.
- entre 9-10°C.
- dans les 2 ans.
- N.C. Bouteilles 75
- 20% Cinsault, 40% Grenache, 40% Syrah.



Côtes de Provence Sainte Victoire A.O.P.

Famille Sumeire Vignerons En Provence 89/100

juin 2016

Château Maupague 2015

13.00 € T.T.C. départ caveau

Robe pâle avec quelques nuances pétales de roses délicatement grisées, lumineuse brillante, d'un très bel aspect. Nez frais et fruité dans lequel on perçoit des notes de pomelo rose voire d'écorce d'agrumes ainsi que quelques notes confites ; viennent en arrière-plan des touches sur les groseilles à maquereau. L'aération laisse apparaître quelques fragrances minérales ainsi que des notes de bonbons acidulés. C'est un nez personnalisé et racé. Joli rosé avec une attaque ample, ronde, sensuelle où on retrouve ces parfums fruités. À l'évolution, on retrouve ces parfums d'agrumes et de pomelo qui dynamisent la bouche en lui apportant de la légèreté, le tout renforcé par un bon support acide. L'ensemble est franc avec une certaine tension. C'est un rosé convaincant fin avec une bonne présence en bouche et une finale sur des parfums acidulés et une touche minérale.

D.V.E. vous en dit plus : jolie rosé gourmand et expressif pour des mets raffinés.

- filets de rougets grillés ou crumble tomates-chèvre.
- entre 9-10°C.
- dans les 2 ans.
- N.C. Bouteilles 75 Cl
- 70% Grenache, 10% Cinsault, 20% Syrah

