

Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire
Hors-Série 2021



Château l'Afrique

Côtes-de-Provence • Château l'Afrique Rosé 2020

Cette propriété de la Famille Sumeire nous entraîne dans un nez délicat de caramboles et de fruits exotiques, dans une jolie complexité de melon. La bouche est minérale, bercée par de subtiles soupirs floraux avant d'embrasser un zeste salivant en pointe réglissée. On l'aime sur la cuisine asiatique, provençale et sur un plateau de coquillages.

Château la Jouliane

Côtes-de-Provence • Blanc 2020

Cette nouvelle propriété de la Famille Sumeire, présente un blanc juteux, zeste, qui mêle la pêche de vigne à un floral lumineux. L'ensemble est tendu, dans un salivant chantant les argrumes, avec la vivacité et le soupir d'un retour kumkuat sensuel. Une cuvée sincère, qui accompagne un repas dès l'apéritif. On le suggère pour les plateaux de chèvre frais, les produits de la Mer, et le poulet rôti aux olives.



LUXURY TOUCH

Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire
Hors-Série 2021



Château Coussin

Côtes-de-Provence Sainte-Victoire Rouge 2019

Cette cuvée s'ouvre sur un bal de fruits noirs, porté par un cassis enjôleur, où la violette enjôle, dans une trame complexe et lumineuse. La bouche de ce vin de gastronomie ne cache pas ses tannins, mais les enveloppe dans un esprit friand. Sa finale réglissée, le transforme en un petit bonheur sur les viandes rouges et blanches. Pour goûter à sa version sublimée, on attendra 5 à 10 ans pour embrasser la grande élégance. Classe!

Famille Sumeire

Vin de macération • L'Orangé 2020

Cette cuvée atypique sur le terroir de la Sainte-Victoire, met à l'honneur l'Ugni-Blanc dans un blanc de macération, autrement dit vin orange. Le nez se livre sur les fleurs et le poivre blanc, dans un esprit presque kaki. La bouche se pare d'une bergamote renversante, aux airs de chinoto, avec une tension incroyable et une astringence, qui appelle la tarte au maroilles, les charcuteries et les viandes.



LUXURY TOUCH