



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

*César
à Sumeire*

Sainte Victoire Cts de Provence

2017

L'étiquette reproduit un détail de l'oeuvre conçue et signée par le sculpteur César, dédiée à la famille Sumeire en 1987 et reproduite sur les coffrets d'emballage.

Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2018, Prix d'Excellence des Vinalies Nationales 2018, Médaille d'argent au Mondial du Rosé 2018, Médaille d'argent et 92 points au Global rosé masters 2018, Médaille de bronze à l'International Wine Challenge 2018, Médaille de bronze au Decanter 2018 et à l'IWSC 2018, Noté 91 à la dégustation Tasted 100% Blind par Andreas Larsson Meilleur sommelier du monde

TERROIR

Argilo-calcaire formé d'alluvions anciennes et caillouteuses, vestiges d'un vaste cône de déjection provenant des torrents descendant de la montagne Sainte-Victoire (1010 m) et bordé au sud par la chaîne de l'Olympe et de l'Aurélien.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 30 ans - Grenache 60 % - Syrah 40% - Rendement : 45 hl / ha - Agriculture raisonnée

VINIFICATION

Stabulation à basse température (environ de 4°) de 18 jours en phase pré-fermentaire, puis fermentation à température contrôlée en cuves acier inoxydable.

DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux reflets délicatement veloutés, nez de pamplemousse, de litchi et d'ananas, puis émerge un deuxième nez floral d'oeillet et d'aubépine. La bouche, intense et ronde, révèle des fruits exotiques.

ALLIANCE METS & VIN

Ce rosé accompagne à merveille les cuisines méditerranéennes : homard bleu en salade, pamplemousses et oranges à vif au gingembre, rougets de roche à la tapenade, bouillabaisse, pintade rôtie aux citrons confits.

