



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
L'AFRIQUE

Côtes de Provence

2012

TERROIR

Sur un sous-sol de grès rouges ayant donné naissance à des sols argilo-sableux, s'associent des sols colluviaux issus des reliefs qui dominent la dépression de part et d'autre.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 30 ans

Rolle 50 %

Ugni-blanc 50 %

Rendement : 50 hl / ha

Agriculture raisonnée

VINIFICATION

Macération pelliculaire de la vendange égrappée à basse température dans les pressoirs thermo-régulés en acier inoxydable, puis fermentation à température contrôlée en cuves acier inoxydable.

DÉGUSTATION

Examen visuel : Robe jaune pâle aux reflets dorés.

Examen olfactif : Nez de fruits à chair blanche et de pêche de vigne.

Examen gustatif : Bouche à l'attaque charnue avec des notes de fruits à noyaux.

Belle rondeur et jolie typicité.

ALLIANCE METS & VIN

Bouillabaisse, loup grillé au fenouil.

