



Côtes de Provence

2022

Propriété d'une lignée de vignerons provençaux depuis 1953, l'Afrique est aujourd'hui exploité par les descendants de Gabriel Sumeire, sur le terroir des Côtes de Provence Pierrefeu. Le buste ornant l'étiquette, daté de 1840 et placé au bout de l'allée du domaine, est l'oeuvre du sculpteur Cuersois Antoine Aprile.

TERROIR

Sur un soubassement de grès rouges ayant donné naissance à des sols argilosableux, s'associent des sols colluviaux issus des reliefs qui dominent la dépression de part et d'autre.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 30 ans

100% Rolle

Rendement: 55 hl / ha

Certification en HVE (Haute Valeur Environnementale).

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

Une robe lumineuse très pâle et brillante.

Un nez plaisant, floral avec des notes de rose, et fruité (abricot, melon, pastèque

La bouche est franche et bien équilibrée, sur des arômes d'agrumes et de verveine, et finale sur le gingembre.

ALLIANCE METS & VIN

Crustacés, poissons grillés au fenouil et à l'huile d'olive, tartares de coquille Saint-Jacques, fromages de chèvre.

