



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
L'AFRIQUE

Côtes de Provence

2013

Médaille de bronze à l'International Wine Challenge 2014
Prix d'excellence aux Vinalies Internationales 2014
88/100 dans le guide Gilbert et Gaillard 2015

TERROIR

Sur un soubassement 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
Grenache 50 % Cinsault 30 % Syrah 10 % Tibouren 10 %
Rendement : 50 hl / ha Agriculture raisonnée

VINIFICATION

Macération de la vendange égrappée pendant le remplissage du pressoir pneumatique, ce dernier étant refroidi par ruissellement d'eau.
Egouttage, puis léger pressurage à température constante.

DÉGUSTATION

Examen visuel : Robe rose pâle aux reflets délicatement irisés.

Examen olfactif : Nez très flatteur d'ananas doucement mûri au soleil et de pamplemousse rose.

Examen gustatif : Rondeur et sucrosité en bouche, avec des notes d'agrumes rafraîchissantes, donnant une belle typicité du terroir de Pierrefeu.

ALLIANCE METS & VIN

Poissons marinés au fenouil et grillés,
cuisine parfumée ou épicée.

