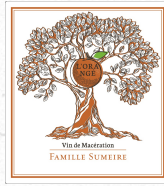




FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



Vin de macération

Installée face à la montagne Sainte Victoire depuis le XIII^e siècle, la famille Sumeire cultive la tradition et l'amour du vin de génération en génération. Rouge, blanc, et bien sûr rosé... Une nouvelle couleur vient s'ajouter à sa palette : l'orange, obtenue grâce à la macération de raisins blancs durant 21 jours. Reflets dorés et ensoleillés, légère amertume : l'Orangé ravira les amateurs de vins atypiques et d'arômes fruités, grâce au mariage subtil de notes d'agrumes et de noix fraîches.

VIGNOBLE

100% ugni-blanc

VINIFICATION

Fruit d'une tradition perpétrée durant des millénaires en Géorgie et dans le Caucase, le vin de macération, dit vin orange, est aujourd'hui reconnu dans le monde entier comme un vin de gastronomie. Le procédé lent et méticuleux, consiste à vinifier le vin blanc à la manière d'un rouge. À l'origine, cette méthode était destinée à garantir une meilleure conservation, grâce à la macération de raisins blancs durant plusieurs semaines, en grappes entières. Ce sont les anthocyanes et les polyphénols présents dans la pellicule de la peau du raisin qui lui confèrent cette couleur si particulière.

DÉGUSTATION

L'Orangé présente une belle couleur orange pâle aux reflets dorés. C'est un vin tonique avec une belle acidité. Le nez expressif de mandarines, de yuzu et de cédrat se combine avec des notes de noix fraîches et de coing. Sa structure tannique est atypique, avec une longue finale sur les oranges amères.

ALLIANCE METS & VIN

Avec son attaque nerveuse, il est idéal pour l'apéritif ou le fromage. Il accompagne aussi à merveille légumes anciens, le gravelax de saumon, la poularde aux morilles, ainsi qu'une cuisine exotique comme, par exemple, les travers de porc à la citronnelle

A servir entre 13 et 15°

