



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
L'AFRIQUE

Côtes de Provence

2014

Gold medal at the Concours Général Agricole of Paris 2015
Silver medal at the Vinalies Internationales 2015
Bronze medal at the Decanter World Wine award 2015
Bronze medal at the Drinks Business Global Rosé Masters 2015
Bronze medal at the International Wine Challenge 2015

ファミリー・スメール社が地中海寄りのキュエルスに所有する畑。
赤い砂質石灰土壌の基盤の上に、テロワール両脇を取り囲むモール山塊
渓谷からの崩積土。

平均樹齢： 35年
ブドウ品種： グルナッシュ 40%
 サンソー 20%
 シラー 20%
 ティブラン 20%
収量： 50 hl / ha
リュットレゾネ農法

収穫時からブドウを低温で管理し、全除梗したブドウをダイレクトプレスにかける。
新鮮味と果実味を自然に、最大限に引き出す。
冷却装置の付いたステンレス・タンクで果皮浸漬及び低温発酵。

外観：輝きがあり、温かみのある淡い色調のピンク色
香り：オレンジやレモンの皮のような柔らかい柑橘系の香り
味わい：口当たりはしなやかでフルーティー。心地よい果実の風味と爽やかさが一体となり、アプリコットや黄桃を想わせるアロマティックな複雑味を感じる。フィニッシュまで口中を柔らかく包み込む味わいが楽しめる。

フェンネルでマリネしてグリルした魚料理など、軽く香草やスパイスがきいた料理全般によく合う。食中酒として最適なロゼワイン。
良く冷やしてサービス。

