

"César à Sumeire" Château Coussin rosé Sainte Victoire Côtes de Provence

2024

Sélection parcellaire des meilleures vignes de Château Coussin, ce rosé de gastronomie est emballé dans un coffret entièrement conçu par leur ami le sculpteur César Baldaccini -dont le père était marchand de vins à Marseille - à partir d'une compression des étiquettes de la famille Sumeire. L'étiquette reproduit un détail de l'oeuvre originale signée par l'artiste, avec l'empreinte de son pouce, dédiée à la famille en 1987.

Cette année-là, César leur a dit " Je le fais pour vous et pour la Provence".

Médaille d'or au Concours des Vins de Provence 2024.

92 points par Andreas Larsson pour Tasted Wines.

Médaille d'argent au Decanter 2024.

TERROIR

Argilo-calcaire formé d'alluvions anciennes et caillouteuses, vestiges d'un vaste cône de déjection provenant des torrents descendant de la montagne Sainte-Victoire (1010 m) et bordé au sud par la chaîne de l'Olympe et de l'Aurélien.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 30 ans

Cépages : Grenache 70% - Syrah 30%

Rendement : 50 hl / ha

Certification en Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3

VINIFICATION

Stabulation à basse température (0°C-4°C) de 10 jours en phase préfermentaire, puis fermentation à température contrôlée en cuves en acier inoxydable.

DÉGUSTATION

Sous une robe pâle et délicate aux reflets chair, se dévoile un nez élégant, de poire william et de fleurs blanches, prélude à une bouche équilibrée, charnue, oscillant entre les agrumes et des notes d'amande, pour finir sur une subtile fraîcheur. Un grand rosé de gastronomie.

ALLIANCE METS & VIN

Loup grillé au fenouil, rougets de roche à la tapenade, salade de homard et toutes les cuisines méditerranéennes.

