



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
COUSSIN

Château Coussin blanc Côtes de Provence

2012

Médaille d'argent au Concours général agricole 2013
15/20 dans le Guide Bettane et Desseauve 2014

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 mètres) et bordé au sud par la chaîne de l'Olympe et de l'Aurélien.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 30 ans
Cépages : Rolle 100 %
Rendement : 40 hl / ha
Agriculture raisonnée

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

Examen visuel : Robe jaune pâle avec quelques reflets d'or.
Examen olfactif : Nez flatteur de fruits exotiques, de pamplemousse et d'ananas.
Examen gustatif : Bouche fraîche et finale toute en rondeur qui met en exergue des notes de fleurs blanches.

ALLIANCE METS & VIN

Idéal à l'apéritif, sur des crustacés, St Jacques pochées à la provençale et sur des fromages de chèvre.

