



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
COUSSIN

Château Coussin blanc Côtes de Provence

2013

"Goutte de Rolle"

Ce blanc est issu du seul jus de goutte de nos meilleurs Rolles vendangés à parfaite maturité

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.

