



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
COUSSIN

Château Coussin blanc Côtes de Provence

2016

"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 50 % Ugni-blanc 50%
Rendement : 40 hl / ha
Agriculture raisonnée

VINIFICATION

Stabulation à basse température pendant 18 jours, suivie d'une fermentation à température contrôlée en cuves inox

DÉGUSTATION

Robe très pâle aux reflets à verts
Nez de fruits exotiques, de pamplemousse et d'ananas
Rondeur en bouche, joli relief avec une finale vigoureuse et des pointes citronnées

ALLIANCE METS & VIN

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

