



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
L'AFRIQUE

Côtes de Provence

2017

Le buste ornant l'étiquette, daté de 1840 et placé au bout de l'allée du domaine, est l'oeuvre du sculpteur Cuersois Antoine Aprile.

TERROIR

Sur un soubassement de grès rouges ayant donné naissance à des sols argilo-sableux, s'associent des sols colluviaux issus des reliefs qui dominent la dépression de part et d'autre.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 30 ans
82% Rolle - 18% Ugni Blanc and Clairette
Rendement : 50 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

Robe lumineuse aux reflets dorés.
Nez de peau d'agrumes et d'ananas.
Belle longueur et jolis parfums en bouche.

ALLIANCE METS & VIN

Crustacés, poissons grillés au fenouil et à l'huile d'olive, tartares de coquille Saint-Jacques, fromages de chèvre.

