



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

N°2
CHÂTEAU
L'AFRIQUE

Côtes de Provence

2012

TERROIR

Sur un sous-sol 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 : 35 ans
Grenache 40 %
Tibouren 30 %
Cinsault 30 %
Rendement : 50 hl / ha
Agriculture raisonnée

VINIFICATION

Pressurage direct de la vendange égrappée.
Vinification traditionnelle en cuves acier inoxydable.
Système de refroidissement de la vendange.

DÉGUSTATION

Examen visuel : Robe rose pâle au reflet pêche.
Examen olfactif : Nez fin de poire.
Examen gustatif : Notes de pamplemousse rose, belle fraîcheur et bonne vivacité.

ALLIANCE METS & VIN

En apéritif, sur une bouillabaisse, sur une cuisine parfumée ou épicée.

