



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

N°2

CHÂTEAU
L'AFRIQUE

Côtes de Provence

2014

Médaille d'or au concours des vins de Provence 2015
2 étoiles au Guide Hachette 2016

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 : 35 ans
Grenache 40 %
Cinsault 40 %
Tibouren 20 %
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

Robe rose très pâle au reflet pêche.
Nez très aromatique de pamplemousse et d'ananas
Fraîcheur en bouche, terminant sur une note friande

ALLIANCE METS & VIN

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

