



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
MAUPAGUE

Côtes de Provence
Sainte Victoire

2012

Médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2013
Médaille de bronze au Decanter World Wine awards 2013
Médaille d'argent au Concours des vins de St Tropez
Médaille d'or 88/100 Guide Gilbert & Gaillard 2014
90/100 Wine enthusiast Juillet 2013

TERROIR

Terroir du haut bassin de l'Arc, composé d'éboulis et d'argiles gréseuses du crétacé supérieur, ainsi que de colluvions des massifs environnants.

L'étymologie du nom « Maupague » - « donnant peu », et la nature géologique du sol en font une propriété tout particulièrement adaptée à la culture de la vigne depuis des générations.

VIGNOBLE

Age moyen du vignoble : 20 ans

Grenache 50%

Cinsault 40%

Syrah 10%

Rendement : 45 hl / ha

Agriculture raisonnée

VINIFICATION

Macération pelliculaire de la vendange égrappée pendant le remplissage du pressoir pneumatique, ce dernier étant refroidi par ruissellement d'eau.

Egouttage, puis léger pressurage à température constante.

DÉGUSTATION

Examen visuel : Robe très pâle à la nuance chair.

Examen olfactif : Nez délicatement fruité avec des pointes d'aneth et de menthol, légèrement anisé.

Examen gustatif : Notes de terroir en bouche pour ce rosé où l'on trouve une belle minéralité.

ALLIANCE METS & VIN

Gambas grillées aux graines de fenouil.

