FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

CHÂTEAU MAUPAGUE

Côtes de Provence

Sainte Victoire

2014

Maupague rosé a été noté 90 points dans le Wine Enthusiast pour les millésimes 2009, 2011, 2012 et 2013.
Médaille d'argent au Concours des vins de Provence 2015
Noté 90 par le Magazine américain Vinous Avril 2015
Noté 4 verres dans le Guide Hubert 2015

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 70%
Cinsault 25%
Syrah 5%
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

Robe rose diaphane
Nez minéral aux notes de fleur d'oranger.
Bouche suave, alliant longueur, profondeur et fraîcheur.

ALLIANCE METS & VIN

Gambas grillées aux graines de fenouil.