



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

*César
à Sumeire*

シャトー・クーサン キュヴェ・セザール
コート・ド・プロヴァンス サント・ヴィクトワール

2017

2015年 ギード・ユベール テノール・オブ・ザ・イヤール
2014年 ギー・ダッシュット 1つ星
2013年 世界シラーコンクール 銀賞

古代の砂利の沖積堆積物で構成する粘土石灰岩土壌。
サント・ヴィクトワール山（高さ1,010m）の下降流からの巨大な沖積
錐の名残で、南のオリンブ山とオーレリアン山に接する。

ブドウの平均樹齢： 35年
品種： シラー85%、グルナッシュ10%、カベルネソーヴィニヨン5%
収量： 40 hl/ha
最低限の防虫剤使用（レゾネ農法）

房選りしたブドウを除梗し、温度管理装置付きのステンレスタンクで低
温でスキンコンタクトの後にアルコール発酵。

ルビー色の輝きをもつ非常に濃厚な色調
複雑味のある果実やスパイス、ローストした香りなども感じられる
柔らかくてベルベットのようなタンニンがあり、リコリスの風味が感じ
られる堂々としたフルボディ

10年以上熟成可能

鹿などのジビエのローストなど、しっかりとした赤身肉の料理全般

