



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

S

MEDITERRANEE

Indication Géographique Protégée

2021

Très ancienne famille du vignoble provençal, installés à Trets depuis le 13^{ème} siècle, les Sumeire sont vignerons depuis huit générations. Forts de la passion de leurs ancêtres et de leur expérience, précieux tels des secrets de famille, ils signent Le Rosé de S, un rosé fin, élégant et charnu, véritable ode à la Méditerranée, ses traditions et son art de vivre.

VIGNOBLE

Syrah 30%
Merlot 25%
Grenache Noir 25%
Caladoc 15%
Ugni-blanc 5%

VINIFICATION

Récolte mécanique matinale.
Egrappage, foulage.
Fermentation en dessous de 17 °C

DÉGUSTATION

Robe pâle, à la nuance bois de rose.
Nez tutti-frutti avec une dominante de fruits rouges.
Bouche fraîche et plaisante, belle vivacité en finale avec des notes de poire en rétro-olfaction.

ALLIANCE METS & VIN

Le rosé de S se marie avec une gastronomie très variée; il est parfait en apéritif, pour des barbecues, sur de la cuisine épicée...

