

DES VINS DE FETES

Les menus de fêtes sont tantôt des moments de cuisine tant attendus, tantôt des casse têtes, mais la finalité demeure la même : partage et plaisir. Les accords mets-vins sont le point d'orgue de ces moments privilégiés. Nous vous proposons de découvrir ou redécouvrir deux fleurons du domaine pour accompagner vos plats de saison :



L'Exception Rouge 2011 : issu d'un assemblage Cabernet Sauvignon – Merlot, ce vin dense construit autour d'une palette de poivres et d'épices accompagnera à merveille vos gibiers de fêtes.



Le Must K 2015 : alliance de Muscat petit grain d'Alexandrie et de Sémillon, ce vin blanc moelleux est travaillé sur la vivacité, alliant un nez floral et une bouche qui fait la part belle aux fruits exotiques et abricot secs. Les foies gras mi-cuits et les pains d'épices de Noël n'ont qu'à bien se tenir !

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller, mais aussi pour vous proposer des idées cadeaux : du flacon au coffret sur mesure.

Nous vous souhaitons de passer de belles fêtes de fin d'année 2016.

OFFRE SPECIALE FETES 2016

Du 6 Décembre 2016 au 10 Janvier 2017 :

Le Must K 2015 – 50cl : 16€ soit – 20%

3 Flacons de L'Huile d'Olive de Château Thuerry – 50cl : 39€ au lieu de 45€.



LE TERROIR EN HIVERNAGE : DE L'OLIVIER A LA TAILLE

Les derniers coups de batteurs du 2 décembre ont sonné la fin de la récolte de nos Oliviers : cette nouvelle huile d'olive sera disponible au caveau dès le printemps. Vient maintenant le temps de la taille de la vigne qui va d'ores et déjà guider la récolte 2017.

Un temps où la rudesse du climat fait la part belle aux couleurs hivernales, un temps qui permet de découvrir Château Thuerry sous un autre angle, hors de la frénésie estivale, dans sa palette de teintes de saison.

THUERRY & RUGBY



Fidèle partenaire de longue date du Comité Côte d'Azur de Rugby et de l'équipe d'Henri Mondino, Château Thuerry accompagne aussi le Midi-Olympique lors de la présentation de ses Oscars annuels.

Cette 63^{ème} édition, qui s'est déroulée au Pavillon Gabriel à Paris, a couronné Maxime Machenaud et remis en lumière les capitaines de légende du XV de France et d'ailleurs.

Les vins de Thuerry ont accompagné cette soirée à la fois chaleureuse et bon enfant, mais surtout rugbystique et gourmande !

LE CAVEAU

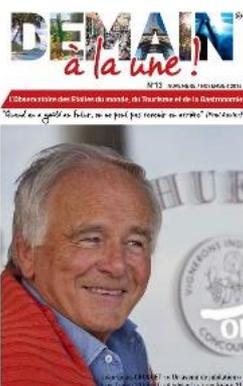


Le Caveau est ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 17h30 et le samedi de 10h00 à 13h00 et de 14h30 à 17h30.

Pendant les fêtes de fin d'année nous vous accueillerons aussi les samedis 24 et 31 décembre 2016.

Les **visites de cave** ont lieu sur rendez-vous. Au plaisir de vous accueillir !

TOUT LE MONDE EN PARLE ...

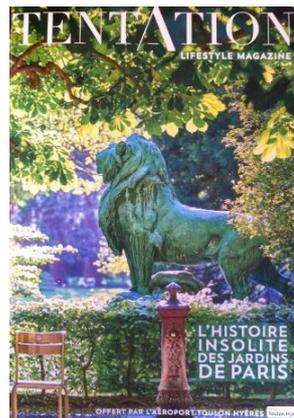


JEAN LOUIS CROQUET, « UN ANNIÉE DE JUBILATION »
Géant d'orange, passionné de rugby, acteur pionnier de la SDF (S), leader mondial des magasins de vêtements, créateur de la marque de vêtements de sport, Jean-Louis Croquet fait partie de ces chefs d'entreprise aux multiples facettes qui ont bâti le monde moderne. Il est, certes, de ceux qui ont su à l'instinct qu'un homme ne peut pas être tout à la fois un homme d'affaires et un homme de bien. Mais il est aussi un homme qui a su s'attacher les cœurs de ses collaborateurs, et ainsi bâtir d'année en année un empire.

À quel moment la Provence dans 20 ans ?
L'histoire d'une entreprise qui a su rester humaine malgré sa taille et son succès. Une histoire d'homme qui a su rester humain malgré son succès. Une histoire d'homme qui a su rester humain malgré son succès.

Comment évaluer les vins de Provence ?
Les vins de Provence ont une histoire. Ils ont une histoire. Ils ont une histoire. Ils ont une histoire.

Quelle est votre stratégie pour Thuerry ?
Notre stratégie est simple. Elle est basée sur la qualité. Elle est basée sur la qualité. Elle est basée sur la qualité.



LES ABEILLONS ROSÉ 2015
Issu de cépages Grenache (75 %) et Cinsault (25 %) ce coteaux-varois-en-provence 2015 est élaboré avec le plus grand soin : vendanges manuelles, macération pré-fermentaire à froid de 10 à 28h, suivie d'une fermentation à basse température dans les somptueuses cuves en inox du Château Thuerry : rien n'est laissé au hasard. Elevé sur lies durant 4 mois, ce rosé de caractère possède un nez de fruit mûr. En bouche il est plein, charnu et présente un fruité plaisant ponctué d'une touche finale épicée. À déguster entre 8 et 10°C.
Prix public : 12,50 € TTC
www.chateauthierry.com