









THUERRY

GUIDES 2011

	<p>Château Thuerry Côtes de Provence le Château, 2008, rouge</p> <p></p> <p> - Bon rapport qualité-prix</p> <p>Quelques notes de cassis frais, de poivron et de mûre sauvages animent cette cuvée Le Château, dont les tanins laissent échapper toute la virilité du cépage cabernet. La finale est puissante, un rien asséchante: il faut l'amener à table.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Nez</i> : fruité, balsamique, épicé, empyreumatique• <i>Bouche</i> : Rouge puissant, tannique• <i>Appellation</i> : Côtes de Provence• <i>Millésime</i> : 2008• <i>Cépages</i> : Cabernet sauvignon, Grenache, Syrah• <i>Mode de production</i> : Raisonnée• <i>Mode d'élevage</i> : Cuve• <i>Volume d'alcool</i> : 14%• <i>Température de service</i> : 16 à 18°C• <i>Garde</i> : Moins de 4 ans  <p><i>Accords Mets-vin</i> : Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais).</p>
	<p>Château Thuerry Côtes de Provence le Château , 2010, blanc</p> <p></p> <p> - Bon rapport qualité-prix</p> <p>Plus frais et tendu que le 2009 du domaine, ce blanc offre des notes d'infusion, de sauge, d'anis étoilé. La bouche est charnue, mais bien tenue par l'acidité qui aiguise les papilles. Un vin de contexte, qui respire la méditerranée.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Nez</i> : fruité, boisé, végétal• <i>Bouche</i> : Blanc puissant, onctueux• <i>Appellation</i> : Côtes de Provence

THUERRY

GUIDES 2011

	<ul style="list-style-type: none">• <i>Millésime</i> : 2010• <i>Cépages</i> : Clairette, Sémillon, Ugni blanc. • <i>Mode de production</i> : Raisonnée• <i>Mode d'élevage</i> : Cuve • <i>Volume d'alcool</i> : 13%• <i>Température de service</i> : 10 à 12°C• <i>Garde</i> : Moins de 4 ans  <p><i>Accords Mets-vin</i> : Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais) Cuisine méditerranéenne (produits de Méditerranée, huile d'olive, tomate, poivron, condiments, herbes de Provence) Un poisson noble, à chair ferme, de mer ou d'eau douce (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon, omble chevalier, truite) Une viande rouge de goût, aux saveurs puissantes (agneau, pigeon, autruche, mouton) Un gibier à plumes ou à poils.</p>
	<h3>Château Thuerry IGP Coteaux du Verdon Exception, 2006, rouge</h3> <div data-bbox="906 1167 999 1256"></div> <p> - Bon rapport qualité-prix</p> <p>Le nez évolue entre le fruit encore croquant et des notes plus fondues de rose, de cuir, de tapenade et de garrigue. La bouche est patinée, satinée.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Nez</i> : fruité, boisé, épicé• <i>Bouche</i> : Rouge velouté, charnu • <i>Appellation</i> : IGP Coteaux du Verdon• <i>Millésime</i> : 2006 • <i>Cépages</i> : Merlot , Cabernet sauvignon• <i>Mode de production</i> : Raisonnée• <i>Mode d'élevage</i> : Fût ancien • <i>Volume d'alcool</i> : 13.5%• <i>Température de service</i> : 15 à 17°C <p><i>Garde</i> : Entre 4 et 8 ans</p>

THUERRY

GUIDES 2011



Château Thuerry Coteaux Varois en Provence les Abeillons Rouge, 2007, rouge



€² - Bon rapport qualité-prix

Les Abeillons 2007 est un rouge puissant, doué d'épices douces et d'intenses notes de fruits cuits, comme le pruneau et le cassis. La trame veloutée, en bouche, laisse en finale des tanins virils, qui exigent un petit tour en carafe.

- *Nez* : fruité, boisé, floral, épicé, végétal
- *Bouche* : Rouge velouté, charnu

- *Appellation* : Coteaux Varois en Provence
- *Millésime* : 2007
- *Autres millésimes* : 2004

- *Cépages* : Cabernet sauvignon, Syrah, Grenache.
- *Mode de production* : Raisonnée
- *Mode d'élevage* : Cuve

- *Volume d'alcool* : 14.5%
- *Température de service* : 15 à 17°C
- *Garde* : Entre 4 et 8 ans 