

L'EXCEPTION² ROUGE

2007

Vin de Pays des Coteaux du Verdon

Cépages: Cabernet Sauvignon

Terroir : Sol argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

Rendement : 35 hl/ha

Vendanges : Manuelles et triées

Contenants : 75cl, 150cl

Vinification :

Macération pré fermentaire à froid pour la rondeur, suivie d'une longue cuvaison avec finale à chaud, d'environ 1 mois en cuve bois ou inox avec pigeage.

Elevage :

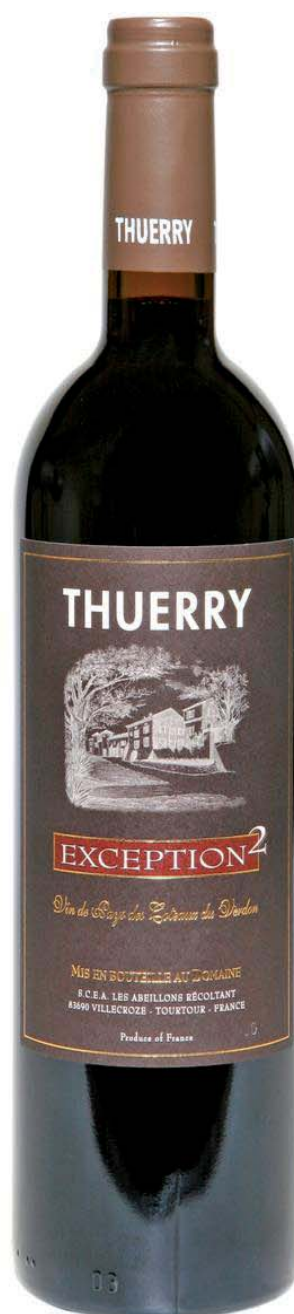
Elevage 100% en barriques, pour un tiers neuves, de chêne français et américain, pendant 12 mois.

Dégustation :

Puissant et chaleureux, il est le fleuron du Château Thuerry. Son fruit, son volume, sa structure, sa persistance et son équilibre en font un vin accompli.

Evolution :

A apprécier dès aujourd'hui et pour les 6 années à venir.



THUERRY