

Château THUERRY

L'Exception

IGP Coteaux du Verdon

Rouge 2017

ASSEMBLAGE

52% Cabernet Sauvignon
48% Merlot

VITICULTURE

Viticulture raisonnée
en conversion bio
Vendanges manuelles

VINIFICATION

Macération
pré-fermentaire
à froid de 48h
Cuvaision d'un mois
en cuve bois

ELEVAGE

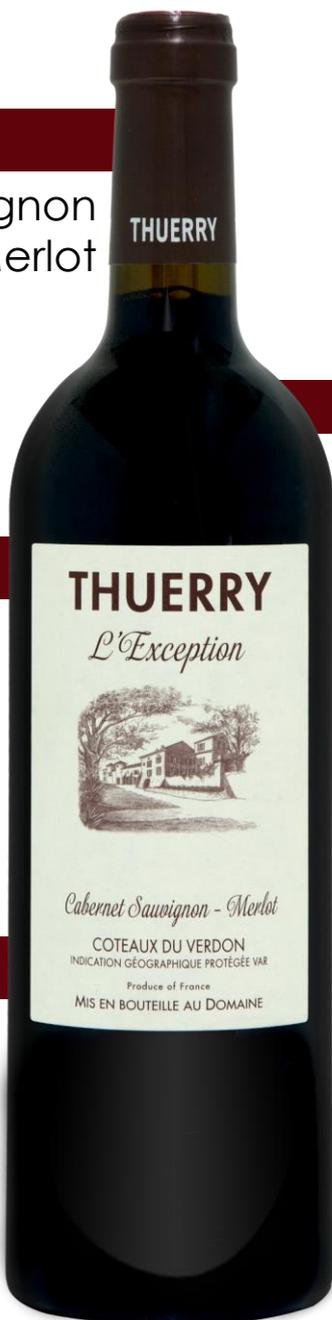
40% Cuve Béton
38% Barriques
22% Cuve Inox

DEGUSTATION

Vin intense à la
personnalité et la
puissance unique
Note de fruits noirs et
d'épices

PRODUCTION

12 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



15% Vol



Servir entre
14 et 16°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
75cl et 150cl



A apprécier dans
les 10 ans