

THUERRY

Rouge

I.G.P.—VAR— Coteaux du Verdon 2015

Cépages:	Cabernet Sauvignon	65 %
	Merlot	35 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	31 hl/ha	
Vendanges :	Manuelles et triées	
Contenants :	75cl, 150cl.	

Vinification :

Macération pré fermentaire à froid de 48 heures, suivie d'une longue cuvaison d'environ 1 mois en cuve bois et inox avec pigeage.

Elevage :

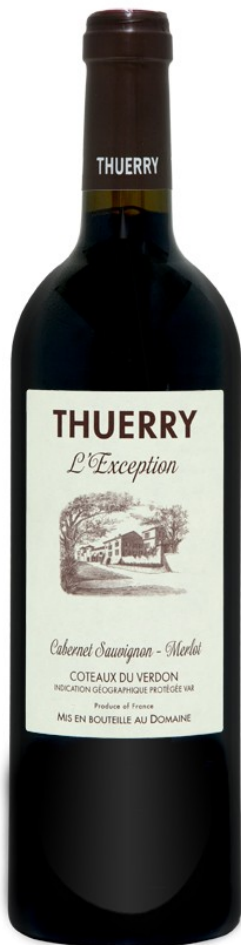
Le Cabernet Sauvignon est élevé en cuve bois tronc conique (65% du vin), le Merlot bénéficie d'un élevage en cuve béton.

Dégustation :

Un vin intense qui vous captivera par sa personnalité et sa puissance. Il conjugue la structure tannique du Cabernet Sauvignon et le fruit du Merlot au soleil de Provence.

Evolution :

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



L'Exception

Tourtour—Vilcroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03