

THUERRY

Rouge

I.G.P.—VAR— Coteaux du Verdon
2016

Cépages: Cabernet Sauvignon 60%
Merlot 40%

Terroir : Sol argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

Rendement : 60 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 partiellement sous bois (38% du vin) et en cuve inox (26%), le Merlot bénéficie d'un élevage en cuve béton.

Dégustation :

- Un vin intense qui vous captivera par sa personnalité et sa puissance.,
- Grand vin issu de l'association du Cabernet Sauvignon et du Merlot,
- Un nez complexe associant des notes de fruits noirs et de bois,
- A la dégustation, une montée en puissance en milieu de bouche caractérisant la parfaite maturité du Cabernet Sauvignon.

Evolution :

A apprécier dès aujourd'hui et pour les 10 années à venir.



L'Exception

Tourtour—Villemorze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03