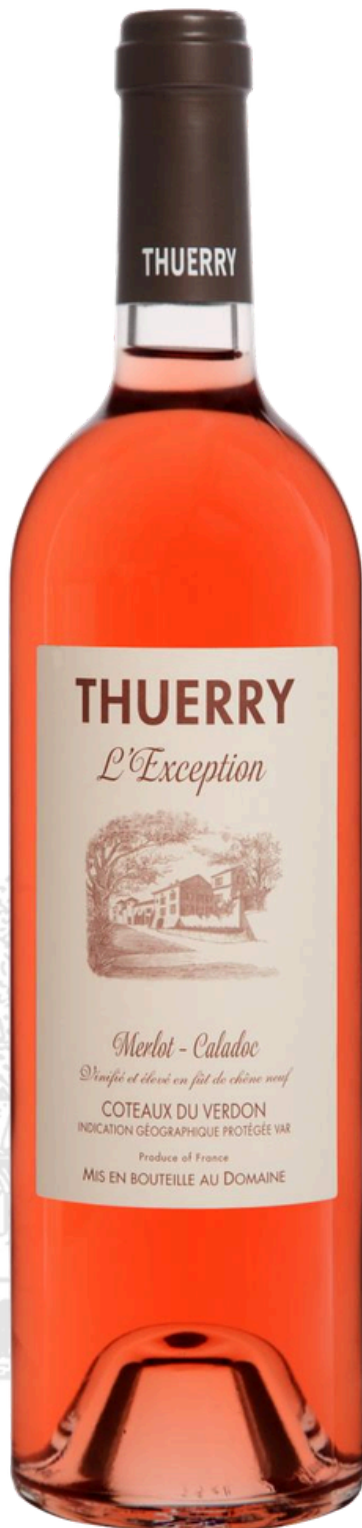


L'Exception

Rosé 2025

IGP Coteaux du Verdon



Assemblage **50% Cabernet Sauvignon, 50% Caladoc**

Degrés : 15%

A servir entre 10 et 12°C.

Formats : 75cl.

2 900 bouteilles produites

Viticulture certifiée Agriculture Biologique par Ecocert. Vendanges mécaniques nocturnes. Macération pelliculaire à froid de 6h. Fermentation en barriques de chêne.

Cette cuvée singulière a été imaginée à l'origine en collaboration avec Ducasse pour accompagner sa fameuse brouillade de truffe. Élevé en chêne américain, le vin dévoile un nez gourmand et étonnant, marqué par la vanille, le bourbon et la noix de coco, auxquels se mêlent des notes fumées évoquant l'univers des spiritueux. En bouche, la matière est ample, généreuse et structurée. La finale, longue et persistante, mêle notes de coco, de vanille, de fumée et de menthe fraîche. Ici, il faut oublier la Provence et laisser de côté les codes habituels du rosé : imaginez un vin qui a tout d'un rouge, sauf la couleur. **Idéal sur un pavé de Turbo, une brouillade de Truffes ou un poisson en croûte de sel.**



Lot : L'Exception rosé 2025

www.chateauthuerry.com
+33(0)4 94 70 63 02
thuerry@chateauthuerry.com