

# THUERRY

**Blanc**

**I.G.P.—VAR— Coteaux du Verdon**

**2017**

**Cépages :** Sémillon 100 %

**Terroir :** Sol argilo-calcaire

**Climat :** Méditerranéen

**Rendement :** 16 hl / hectare

**Vendanges :** Manuelles et triées.

**Contenants :** 75cl

**Vinification :**

Macération pré fermentaire à froid de 16 heures, puis fermentation à basse température et dont 75% élevé en barriques neuves. Elevage sur lies pendant 8 mois avant mise en bouteille.

**Dégustation :**

- La vivacité des arômes au nez,
- Rondeur en bouche : notes de beurre et de miel,
- Accompagnera idéalement les poissons en sauce, les viandes blanches ou une tome de fromage de chevre.

**Evolution :**

Il peut être apprécié dès maintenant ou attendre quelques 3 années.



*L'Exception*

Tourtour—Villecroze—Flayosc

[www.chateauthuerry.com](http://www.chateauthuerry.com)

Tel: 04 94 70 63 02



[thuerry@chateauthuerry.com](mailto:thuerry@chateauthuerry.com)

Fax: 04 94 70 67 03