

# THUERRY

**Blanc**

**I.G.P.—VAR— Coteaux du Verdon**

**2018**

**Cépages :** Sémillon 100 %  
**Terroir :** Sol argilo-calcaire  
**Climat :** Méditerranéen  
**Rendement :** 30 hl / hectare  
**Vendanges :** Manuelles et triées.  
**Contenants :** 75cl

**Vinification :**

Macération pré fermentaire à froid de 16 heures, puis fermentation à basse

T e m p é r a t u r e .

**Elevage :**

75% est élevé en barriques neuves pendant 9 mois avec élevage sur lies 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 chèvre.

**Evolution :**

Il peut être apprécié dès maintenant ou attendre quelques années.



*L'Exception*

Tourtour—Villemorze—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