

# THUERRY

**Blanc**

**I.G.P.—VAR— Coteaux du Verdon**

**2019**

|                     |                       |       |
|---------------------|-----------------------|-------|
| <b>Cépages :</b>    | Sémillon              | 100 % |
| <b>Terroir :</b>    | Sol argilo-calcaire   |       |
| <b>Climat :</b>     | Méditerranéen         |       |
| <b>Rendement :</b>  | 24 hl / hectare       |       |
| <b>Vendanges :</b>  | Mécaniques et triées. |       |
| <b>Contenants :</b> | 75cl                  |       |

**Vinification :**

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

**Elevage :**

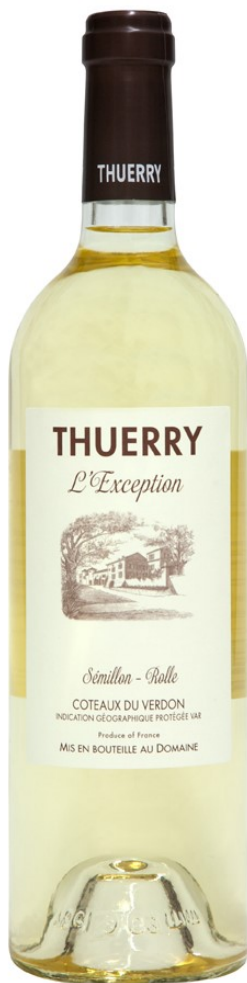
70% est élevé en barriques neuves pendant 8 mois avec élevage sur lies avant mise en bouteille.

**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.



Tourtour—Villocroze—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