

THUERRY

Blanc

I.G.P.—VAR— Coteaux du Verdon

2020

Cépages :	Sémillon	100 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	28 hl / hectare	
Vendanges :	Mécaniques et triées.	
Contenants :	75cl	

Vinification :

Macération pré fermentaire à froid de 6 heures, puis fermentation en barriques neuves.

Elevage :

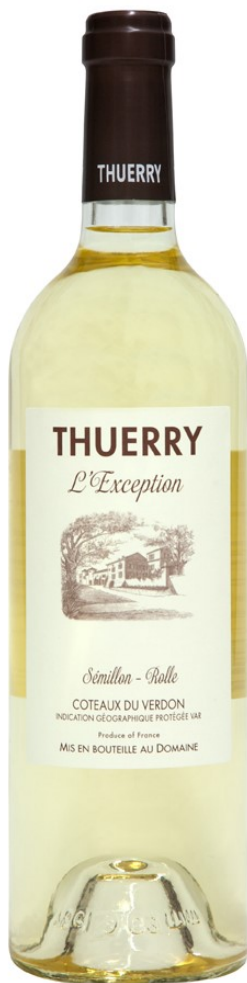
Elevé sur lies 8 mois en barriques.

Dégustation :

- Au nez, des arômes citron de Menton.
- En bouche, boisé fondu sur des notes légèrement toastées soulignées par des notes d'agrumes, avec un final acidulé apportant de la fraîcheur.
- Accompagnera idéalement les poissons en sauce, les viandes blanches ou une tôle de fromage de chèvre.

Evolution :

Il peut être apprécié dès maintenant ou attendre quelques années.



L'Exception

Tourtour—Villocroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03