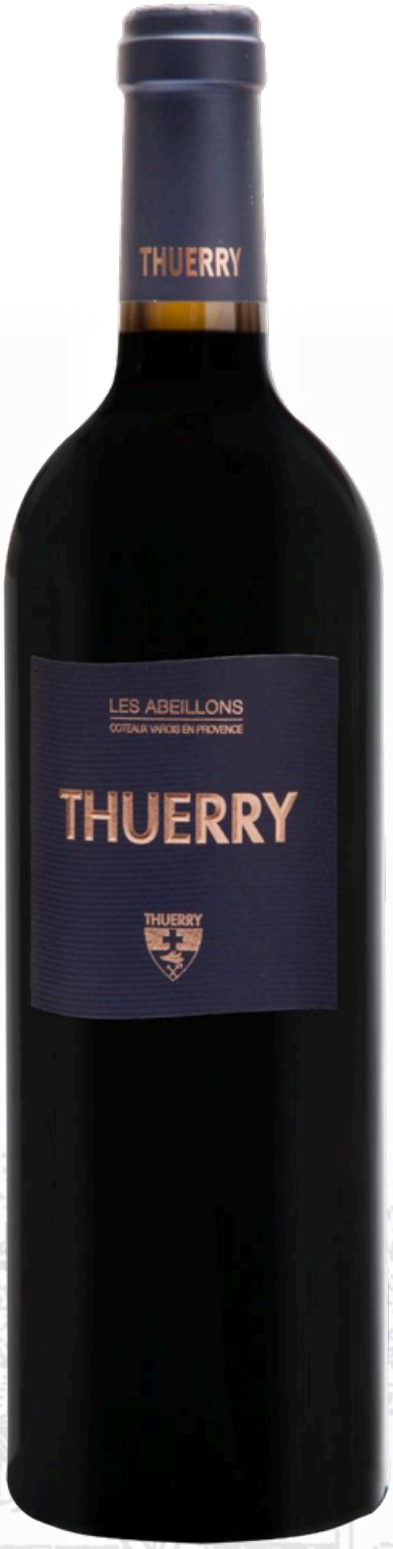
Les Abeillons

Rouge 2021

AOP Coteaux Varois en Provence



Assemblage **60% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Grenache**
Degrés : 14%
Température de service : entre 18° et 20°C.
Formats : 75cl
5 000 bouteilles produites

Viticulture raisonnée certifiée Haute Valeur Environnementale . Vendanges mécaniques nocturnes. Longue cuvaison, macération post fermentaire. Élevage 50% foudre, 50% Inox.

La robe est intense, aux reflets grenat. Le nez s'ouvre sur une belle expression d'herbes de Provence, accompagnée de notes de fruits mûrs, d'épices et de bourgeon de cassis. À l'aération, des arômes plus complexes de torréfaction, de truffe et de sous-bois apparaissent et apportent de la profondeur. En bouche, les tanins sont veloutés et parfaitement fondus. La finale est longue et persistante, marquée par le fruit, les épices et les délicates notes de bourgeon de cassis.
Il sera le compagnon parfait pour des côtelettes d'agneau, une daube provençale.

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