

THUERRY

Blanc

I.G.P.—VAR— Coteaux du Verdon

2016

Cépages : Sémillon 80 %
Rolle 20 %

Terroir : Sol argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

Rendement : 31 hl / hectare

Vendanges : Manuelles et triées.

Contenants : 75cl

Vinification :

Macération pré fermentaire à froid de 16 heures, puis fermentation à basse température et dont 58% élevé en barriques neuves. Elevage sur lies pendant 8 mois avant mise en bouteille.

Dégustation :

La vivacité des arômes et sa rondeur en bouche lui confèrent toutes les qualités pour accompagner 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 années.



L'Exception

Tourtour—Vilcroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03