

# THUERRY

**Rouge**

**I.G.P.—VAR— Coteaux du Verdon  
2017**

**Cépages:** Merlot 85%  
Cabernet Sauvignon 15%

**Terroir :** Sol argilo-calcaire

**Climat :** Méditerranéen

**Rendement :** 35 hl/ha

**Vendanges :** Manuelles et triées

**Contenants :** 75cl, 150cl

**Vinification :**

Macération pré fermentaire à froid pour la rondeur, suivie d'une longue cuvaison avec finale à chaud, d'environ 1 mois en cuve bois ou inox avec pigeage.

**Elevage :**

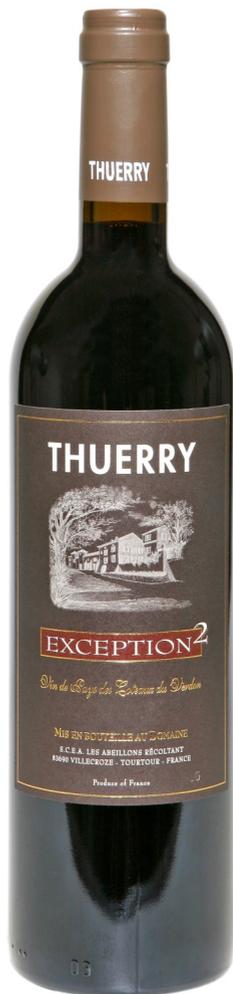
Elevage 100% en barriques pendant 12 mois.

**Dégustation :**

Puissant et chaleureux, il est le fleuron du Château Thuerry. Son fruit, son volume, sa structure, sa persistance et son équilibre en font un vin accompli.

**Evolution :**

A apprécier dès aujourd'hui et pour les 10 années à venir.



*Exception*

Tourtour—Vilceroze—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