

# THUERRY

Le 21

Rosé

Coteaux Varois en Provence

2017

<b>Cépages :</b>	Cinsault	56 %
	Grenache	44 %
<b>Terroir :</b>	Sol argilo-calcaire	
<b>Climat :</b>	Méditerranéen	
<b>Rendement :</b>	43 hl/ha	
<b>Vendanges :</b>	Manuelles et triées	
<b>Contenants :</b>	75cl	

**Vinification :**

Macération pré-fermentaire à froid de 10 à 28 heures, suivie d'une fermentation basse température en cuve inox.

**Elevage :**

Elevage sur lies pendant 4 mois.

**Dégustation :**

- Rosé plaisir,
- Frais, vif et fruité,
- Idéal pour vos apéritifs et salades estivales.

**Evolution :**

A apprécier dans les 24 mois suivants sa cueillette, à boire entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale.



Tourtour — Villecroze — 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