

# THUERRY

## Blanc A.O.C. Côtes de Provence 2018

**Cépages :** Ugni blanc 84 %  
Rolle 16 %

**Terroir :** Sol argilo-calcaire  
**Climat :** Méditerranéen  
**Rendement :** 50 hl/ha  
**Vendanges :** Manuelles et triées  
**Contenants :** 50cl, 75cl

### Vinification :

Macération pré fermentaire à froid, de 18 à 24 heures afin d'extraire le fruit et le gras, équilibré par une belle acidité naturelle, puis fermentation en cuve inox à basse température.

### Elevage :

Elevage sur lies pendant 4 mois.

### Dégustation :

- Blanc sec et frais,
- Un vin de caractère, aux notes d'agrumes,
- Accompagnera apéritif, coquillages ou poissons.

### Evolution :

Ces qualités, comme pour les rosés de Provence, gardent leur plénitude pendant deux ans. A boire entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale



# Le Château

Tourtour—Villemorze—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