

THUERRY

Blanc A.O.C. Côtes de Provence 2017

Cépages :	Ugni blanc	77%
	Rolle	16%
	Sémillon	7%
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	44 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.

Elévage :

Elévage 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

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03