

THUERRY

Le Château

Blanc

A.O.C. Côtes de Provence

2020

Cépages :	Rolle	80 %
	Sémillon	20 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire limoneux	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	28 hl/ha	
Vendanges :	Nocturnes, Mécaniques et triées	
Contenants :	50cl, 75cl	

Vinification :

Macération pelliculaire à basse température.

Fermentation à basse température.

Elevage :

Elevage sur lies pendant 4 mois en cuve inox.

Dégustation :

- Blanc sec et frais,
- Un vin de caractère, aux notes d'agrumes et chèvre-feuille,
- La bouche allie fraîcheur, élégance et des notes florales.
- Accompagnera apéritifs, 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