

THUERRY

Rosé

A.O.C. Côtes de Provence

2017

Cépages :	Grenache	53 %
	Syrah	30 %
	Cinsault	17 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	50 hl/ha	
Vendanges :	Manuelles et triées	
Contenants :	50cl, 75cl.	

Vinification :

Vin de saignée : suite à une macération pré-fermentaire de 12 à 18 heures afin d'exacerber les arômes de fruits et le gras, tout en préservant sa fraîcheur. Cette macération maîtrisée lui confère cette robe rosée pâle
Caractéristique.

Elevage :

Elevage sur lies en cuve inox pendant 4 mois.

Dégustation :

- Rosé friand et fruité,
- Finesse et équilibre,
- A déguster en apéritif, sur une cuisine provençale .

Evolution :

Ces caractéristiques, comme pour les blancs secs, 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