

THUERRY

Le Château

Rosé

A.O.C. Côtes de Provence

2020

Cépages :	Grenache	90 %
	Cinsault	10 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire limoneux	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	47 hl/ha	
Vendanges :	Nocturnes, Mécaniques et triées	
Contenants :	50cl, 75cl.	

Vinification :

Vin de saignée issu une macération pelliculaire courte afin de préserver sa fraîcheur.
Fermentation basse température.

Elevage :

Elevage sur lies en cuve inox pendant 4 mois.

Dégustation :

- Rosé très pâle,
- Attaque sur la fraîcheur avec une belle tension,
- Des notes de citrons et une finale plus minérale.
- 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



Le Château

Tourtour—Villemorze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03