

# THUERRY

Rouge

Côtes de Provence

2016

<b>Cépages :</b>	Syrah	48%
	Mourvèdre	27%
	Cabernet Sauvignon	25%
<b>Terroir :</b>	Sol argilo-calcaire limoneux	
<b>Climat :</b>	Méditerranéen	
<b>Rendement :</b>	50hl/ha	
<b>Vendanges :</b>	Manuelles et triées	
<b>Contenants :</b>	50 cl, 75cl	

#### Vinification :

Traditionnelle avec assemblage dès la cuvaison de la Syrah et du Mourvèdre pour optimiser l'extraction et l'harmonie. La macération est prolongée au-delà de 10 jours pour affiner et affiner la structure tannique, notamment du cabernet sauvignon.

#### Elevage :

88% en cuve béton pour préserver le potentiel en arôme primaire et secondaire de la Syrah et du Mourvèdre. le Cabernet Sauvignon, bénéficiant d'un élevage partiel en barriques traditionnels à hauteur de 12%.

#### Dégustation :

- Robe rubis violine,
- Tanins fins et croquants,
- Il déploie des arômes de fruits mûrs cassis, framboise & réglisses,
- Le compagnon de vos cotellettes d'agneau et de vos aiguillettes.

#### Evolution :

A apprécier d'ici 3 à 5 ans.



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