

THUERRY

Blanc A.O.C. Côtes de Provence 2018

Cépages : Ugni blanc 84 %
Rolle 16 %

Terroir : Sol argilo-calcaire
Climat : Méditerranéen
Rendement : 50 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.

Elevage :

Elevage 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—Villemocroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03