THUERRY

Blanc

A.O.C. Côtes de Provence 2019

Cépages: Rolle 50 %

Ugni blanc 38 %

Sémillon 12 %

Terroir: Sol argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen
Rendement : 31 hl/ha

Vendanges: Mécaniques 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 en cuve inox.

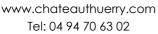
Dégustation :

- 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

Tourtour—Villecroze—Flayosc







thuerry@chateauthuerry.com Fax: 04 94 70 67 03