

# THUERRY

**Blanc**

**A.O.C. Côtes de Provence**

**2019**

<b>Cépages :</b>	Rolle	50 %
	Ugni blanc	38 %
	Sémillon	12 %

<b>Terroir :</b>	Sol argilo-calcaire
<b>Climat :</b>	Méditerranéen
<b>Rendement :</b>	31 hl/ha
<b>Vendanges :</b>	Mécaniques et triées
<b>Contenants :</b>	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



# 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