

THUERRY

Rouge

Côtes de Provence
2015

Cépages :	Syrah	50%
	Mourvèdre	30%
	Cabernet Sauvignon	20%
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	48hl/ha	
Vendanges :	Manuelles et triées	
Contenants :	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 affirmer et affiner la structure tannique, notamment du cabernet sauvignon.

Elevage :

86% cuve bois tronc conique, pour préserver le potentiel en arôme primaire et secondaire de la syrah. 14% bénéficiant d'un élevage en barriques traditionnels

Dégustation :

- Robe rubis violine,
- Tanins fins et croquants,
- Il déploie des arômes de fruits mûrs et d'épices.

Evolution :

A apprécier d'ici 3 à 5 ans.



Le Château

Tourtour—Villecroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03