

THUERRY

Blanc
2017

Coteaux Varois en Provence

Cépages:	Rolle	81 %
	Sémillon	19 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	30 hl/ha	
Vendanges :	Manuelles et triées	
Contenants :	50cl, 75cl	

Vinification :

Macération pré fermentaire à froid de 10 à 20 heures, pour extraire les arômes sans toutefois dégager de l'amertume.

Elevage :

Elevage sur lies pendant 4 mois.

Dégustation :

- Blanc sec structuré,
- Alliance de finesse et puissance,
- Bouquet complexe de fleur blanche et d'agrumes,
- A déguster entre 8 et 10 °C,
- Accompagnera vos poissons, coquillages ou apéritifs.

Evolution :

A apprécier pendant ses années de fraîcheur et de jeunesse.



Les Maillans
Sec

Tourtour—Villocroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03