

# THUERRY

**Blanc**  
**2018**

**Coteaux Varois en Provence**

<b>Cépages:</b>	Rolle	75 %
	Sémillon	25 %
<b>Terroir :</b>	Sol argilo-calcaire	
<b>Climat :</b>	Méditerranéen	
<b>Rendement :</b>	45 hl/ha	
<b>Vendanges :</b>	Manuelles et triées	
<b>Contenants :</b>	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 ABEILLONS

Tourtour—Villocroze—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