

THUERRY

Les Abeillons

Blanc

2020

Coteaux Varois en Provence

Cépages:	Rolle	65 %
	Sémillon	35 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	25 hl/ha	
Vendanges :	Nocturnes, Mécaniques et triées	
Contenants :	50cl, 75cl	

Vinification :

Macération pelliculaire à froid de courte durée.
Fermentation basse température.

Elevage :

Elevage sur lies pendant 4 mois en cuve inox.

Dégustation :

- Blanc sec structuré,
- Alliance de finesse et de volume,
- Bouquet complexe de fleurs d'acacia et de citrons de Menton.
- Accompagnera vos poissons, coquillages et apéritifs.

Evolution :

- A apprécier pendant ses années de fraîcheur et de jeunesse. A déguster entre 8 et 10 °C,



LES ABEILLONS

Tourtour—Vilcroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03