

THUERRY

Les Abeillons

Rosé

Coteaux Varois en Provence

2020

Cépages :	Grenache	80 %
	Cinsault	20 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	40 hl/ha	
Vendanges :	Nocturnes, Mécaniques et triées	
Contenants :	50cl, 75cl, 150cl, 300cl	

Vinification :

Sélection des plus vieux Grenaches. Macération de 6 heures à basse température. Leger pressurage pour apporter plus de matière et de gras. Suivie d'une fermentation basse température en cuve inox.

Elevage :

Elevage sur lies pendant 4 mois en cuve inox.

Dégustation :

- Une robe pétale de rose,
- Attaque croquante sur la pêche de vigne.
- En bouche un rosé plein, avec une belle vivacité. Gras, volume, et une finale sur l'agrumes.

Evolution :

A apprécier dans les 24 mois suivants sa cueillette, à boire entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale.



Tourtour — Villecroze — Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03