

THUERRY

Rosé

Coteaux Varois en Provence

2018

Cépages :	Grenache	61 %
	Cinsault	39 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	46 hl/ha	
Vendanges :	Manuelles et triées	
Contenants :	50cl, 75cl, 150cl, 300cl	

Vinification :

Macération pré-fermentaire à froid de 10 à 28 heures, suivie d'une fermentation basse température en cuve inox.

Elevage :

Elevage sur lies pendant 4 mois.

Dégustation :

- Rosé de caractère,
- Un nez de fruité mûr.
- En bouche un rosé plein, charnu, au fruité plaisant,
- Touche finale épicée.

Evolution :

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



LES ABEILLONS

Tourtour — Villecroze — Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03