

THUERRY

Rouge

Coteaux Varois en Provence

2013

Cépages :	Grenache	46 %
	Cabernet Sauvignon	36 %
	Syrah	18 %

Terroir : Sol argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

Rendement : 44hl/ha

Vendanges : Manuelles et triées

Contenants : 50cl, 75cl, 150 cl

Vinification :

Longue cuvaison, avec macération post fermentaire à chaud pour extraction optimale des tanins et affiner la structure. Assemblage dès la récolte pour la syrah et le grenache, séparé du cabernet sauvignon.

Elevage :

57% en cuve bois tronc conique, 16% en pièces Bourguignonnes et barriques Bordelaises, le restant, 27%, en cuve inox.

Dégustation :

- Tendre et généreux,
- Bâti sur des tanins ronds et veloutés.,
- Un bel exemple de rouge de l'arrière-pays varois,
- La puissance et l'élégance se marieront parfaitement avec la truffe noire de nos terroirs, ou une belle viande rouge.

Evolution :

A apprécier sur sa jeunesse, pour son fruit et son caractère ou d'ici 2022 pour découvrir des tanins fondus et glaner des arômes de fruits noirs mûrs.



Les Vieillans

Tourtour—Villecroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03