

# THUERRY

## Blanc Moelleux I.G.P. Méditerranée 2016

**Cépages :** Muscat petit grains 100 %

**Terroir :** Sol Argilo-Calcaire

**Climate :** Méditerranéen

**Rendement :** 28 hl/ha

**Vendanges :** Manuelle et triées.

**Contenants :** 50 cl,

### **Vinification :**

Ce blanc moelleux est assemblé lors de la vendange avant pressurage direct, suivi d'une fermentation à basse température afin de valoriser ses arômes et sa fraîcheur.

### **Elevage :**

Elevage sur lies en cuve inox, durant 5 mois avant la mise en bouteille, afin de conserver tout son brio.

### **Dégustation :**

Ce vin blanc moelleux possède un nez floral, qui laissera place à une bouche harmonieuse et équilibrée autour de la rondeur et de la fraîcheur. Un mariage mets-vin parfait avec un « Foie Gras Mi-Cuit » ou une tarte à l'abricot et son crumble de pain d'épices.

### **Evolution :**

A consommer dans les 2 années après la vendage, et à consommer à la température de 10 à 12°C



K  
MUST

Tourtour—Vilcroze—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