

THUERRY

Le 21

Rosé

Coteaux Varois en Provence

2018

Cépages : Cinsault 50 %
Grenache 50 %

Terroir : Sol argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

Rendement : 46 hl/ha

Vendanges : Manuelles et triées

Contenants : 75cl

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 plaisir,
- Frais, vif et fruité,
- Idéal pour vos apéritifs et salades estivales.

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