

THUERRY

Le 21

Rosé

Coteaux Varois en Provence

2020

Cépages :	Grenache	60 %
	Cinsault	40 %
Terroir :	Sol argilo-calcaire	
Climat :	Méditerranéen	
Rendement :	44 hl/ha	
Vendanges :	Nocturnes, Mécanique et triée	
Contenants :	75cl	

Vinification :

Macération pelliculaire de 4 heures à basse température en cuve inox. Pressurage long à basse pression pour préserver les arômes du cépage. Fermentation sous température contrôlée.

Elevage :

Elevage sur lies pendant 4 mois.

Dégustation :

- Une robe saumonée et une palette aromatique autour des agrumes,
- Rosé plaisir,
- Frais, vif et fruité,
- Idéal pour vos apéritifs et salades estivales.

Evolution :

A apprécier dans les 12 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