

# THUERRY

## Blanc Moelleux I.G.P. Méditerranée 2017

**Cépages :** Muscat petit grains 100 %

**Terroir :** Sol Argilo-calcaire  
**Climat :** Méditerranéen  
**Rendement :** 24 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 :**

- Un nez floral,
- Bouche harmonieuse et équilibrée
- Rondeur et fraîcheur.
- Un mariage mets-vin : « 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—Villecroze—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