

# THUERRY

## Blanc Moelleux

I.G.P. VAR Coteaux du Verdon

2020

**Cépages :** Muscat petit grains 100 %

**Terroir :** Sol Argilo-calcaire

**Climat :** Méditerranéen

**Rendement :** 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 4 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 10-12°C.



MUST K

Tourtour—Villecroze—Flayosc

[www.chateauthuerry.com](http://www.chateauthuerry.com)



[thuerry@chateauthuerry.com](mailto:thuerry@chateauthuerry.com)