

THUERRY

Rouge

Coteaux Varois en Provence

2010

Cépages: Syrah
Grenache
Cabernet Sauvignon

Terroir : Sol argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

Rendement : 52 hl/ha

Vendanges : Manuelles et triées

Contenants : 75cl, 50cl, 150 cl

Vinification :

Longue cuvaison, avec macération post fermentaire à chaud pour extraction optimale des tanins et affiner la structure. Assemblage dès la récolte pour la syrah et le grenache, séparé du cabernet sauvignon.

Elevage :

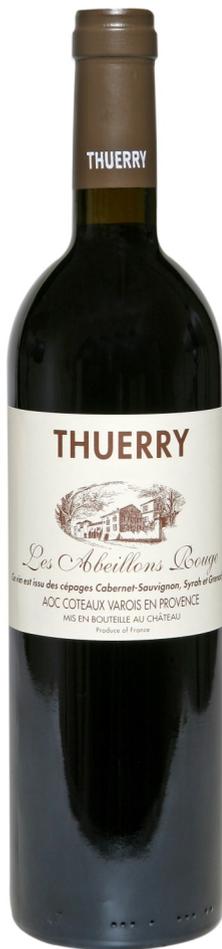
Pour environ un tiers en barriques, essentiellement le cabernet sauvignon, puis assembler en fin d'élevage avec la partie élevée en cuve béton ou bois.

Dégustation :

Robe soutenue. Nez de fruits mûrs. En bouche un vin mature qui déploie des notes de truffe, de réglisse, de chocolat noir, avec des tanins soyeux.

Evolution :

Un potentiel à suivre, vers un assouplissement des tanins et l'émergence d'arômes d'évolution.



Les Abeillons

Tourtour—Villocroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03