

THUERRY

Rouge Coteaux Varois en Provence 2011

Cépages: Syrah
Grenache
Cabernet Sauvignon

Terroir : Sol argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

Rendement : 51 hl/ha

Vendanges : Manuelles et triées

Contenants : 50cl, 75cl, 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 :

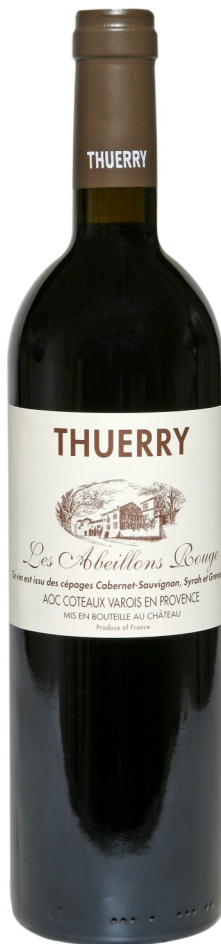
Elevage partiel sous bois dont 15% en barrique, essentiellement le cabernet sauvignon. Assemblage en fin d'élevage avec la partie élevée en cuve béton ou bois tronc conique.

Dégustation :

Tendre et généreux, il est bâti sur des tanins ronds et veloutés. Un bel exemple de rouge de l'arrière-pays varois dont la puissance et l'élégance se marieront parfaitement avec la truffe noire de nos terroirs, une belle viande rouge ou un avenant plateau de fromages affinés.

Evolution :

A apprécier sur sa jeunesse, pour son fruit et son caractère ou d'ici 2020 pour découvrir des tanins fondus et glaner des arômes de fruits noirs mûrs.



Les Abeillons

Tourtour—Villecroze—Flayosc

www.chateauthuerry.com

Tel: 04 94 70 63 02



thuerry@chateauthuerry.com

Fax: 04 94 70 67 03