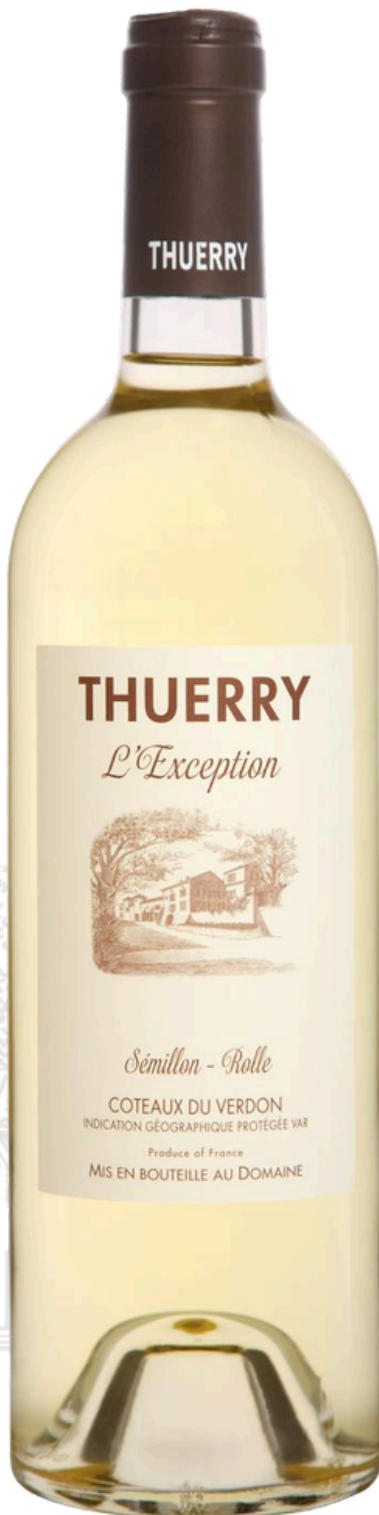


L'Exception

Blanc 2024

IGP Coteaux du Verdon



Assemblage **100% Sémillon**

Degrés : 13.5%

A servir entre 10 et 12°C.

Formats : 75cl.

6 000 bouteilles produites

Viticulture certifiée Agriculture Biologique par Ecocert. Vendanges mécaniques nocturnes. Macération pelliculaire à froid de 6h. Fermentation alcoolique et malolactique en barriques de chêne. Elevage en barrique sur lies avec bâtonnage. 9 mois en fût de chêne.

Un nez généreux et expressif, mêlant des notes citronnées et toastées à des arômes de viennoiserie et d'ananas mûr. En bouche, le vin révèle une matière ample et onctueuse, avec beaucoup de gras et une texture particulièrement enveloppante. La richesse du fruit s'équilibre avec une belle fraîcheur citronnée, tandis que l'élevage en barrique apporte des nuances toastées et pâtisseries. La finale est longue, gourmande et persistante, portée par une belle harmonie entre fraîcheur, fruit mûr et notes boisées. A apprécier avec un **risotto aux champignons**, **une volaille rôtie aux morilles** ou encore un **curry de gambas au lait de coco**.



www.chateauthuerry.com
+33(0)4 94 70 63 02
thuerry@chateauthuerry.com

Lot : Exception blanc 2024