

Château THUERRY

L'Exception

IGP Coteaux du Verdon

Rouge 2020

ASSEMBLAGE

52% Cabernet Sauvignon
48% Merlot

THUERRY



ELEVAGE

40% Cuve Béton
38% Barriques
22% Cuve Inox

VITICULTURE

Viticulture raisonnée
en conversion bio
Vendanges manuelles
Certifié Haute Valeur
Environnementale 3

DEGUSTATION

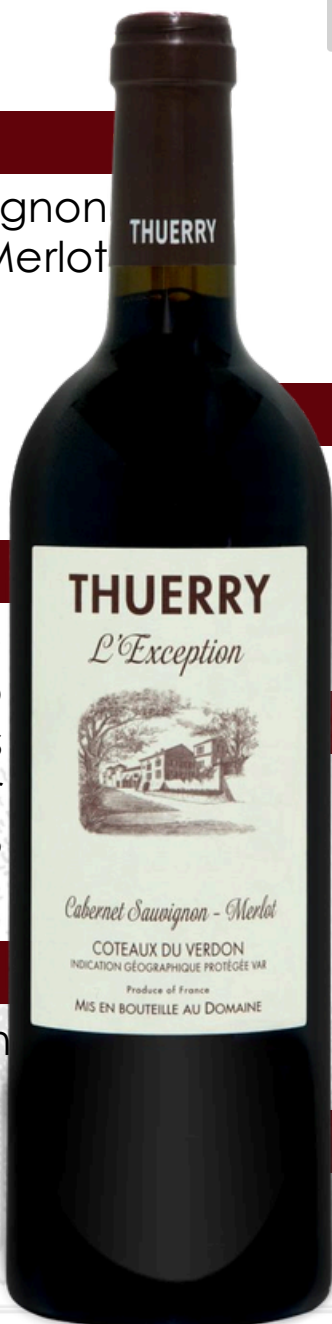
Vin intense à la
personnalité et la
puissance unique
Note de fruits noirs et
d'épices

VINIFICATION

Macération
pré-fermentaire
à froid de 48h
Cuvaion d'un mois
en cuve bois

PRODUCTION

16 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



14.5% Vol



Servir entre
18 et 20°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
75cl et 150cl



A apprécier dans
les 10 ans