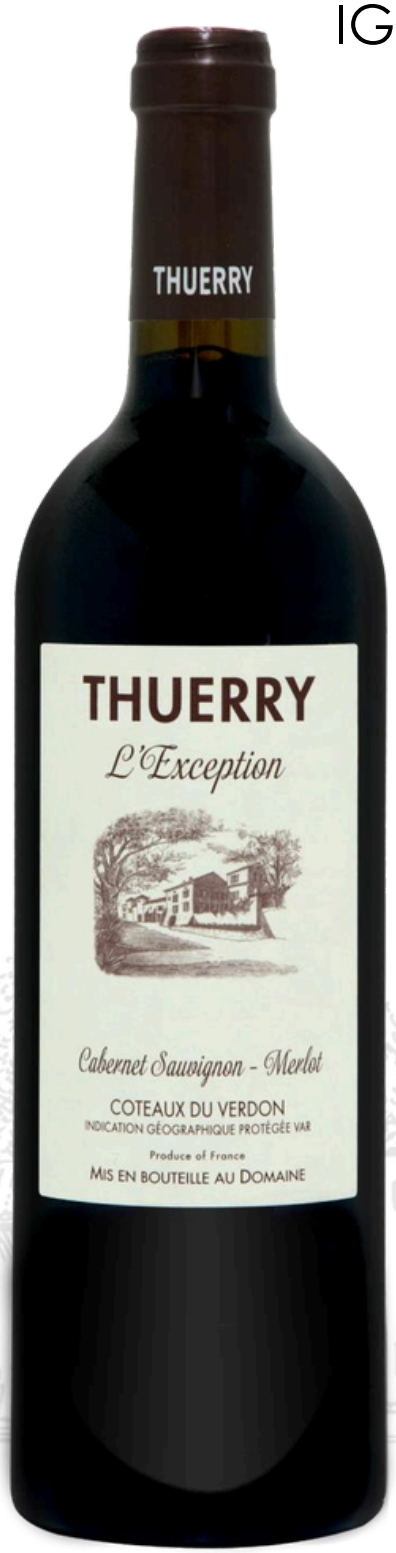
L'Exception

Rouge 2020
IGP Coteaux du Verdon



Assemblage **52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot**
Degrés : 14.5%
A servir entre 18° et 20°C.
Formats : 75cl et 150cl.
16 000 bouteilles produites

Viticulture raisonnée certifiée Haute Valeur Environnementale . Vendanges mécaniques nocturnes. Macération préfermentaire à froid de 48h. Longue cuvaison en cuve tronconique de chêne.Élevage 40% cuve béton, 40% barriques et 20% cuve Inox.

Le nez s'ouvre sur des notes profondes de fruits noirs mûrs, de cassis et de mûre, accompagnées de délicates notes d'épices et de bois toasté. En bouche, la matière est ample et généreuse, avec une structure soutenue par des tanins présents mais élégants. L'élevage en bois apporte de la profondeur et de la complexité, tout en laissant s'exprimer le fruit. La finale est longue et chaleureuse, marquée par les fruits noirs, les épices et une subtile touche torréfiée.
Il accompagnera à merveille un **plat de viande accompagné de champignons sauvages ou une entrecôte aux échalotes confites**

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