

# Château THUERRY

## Les Abeillons

AOP Coteaux Varois en  
Provence

### Rosé 2025

#### ASSEMBLAGE



E(100ml):  
331kJ / 79kCal  
Lot : Abeillons rosé 2025

60% Grenache  
25% Cinsault  
15% Cabernet  
Sauvignon

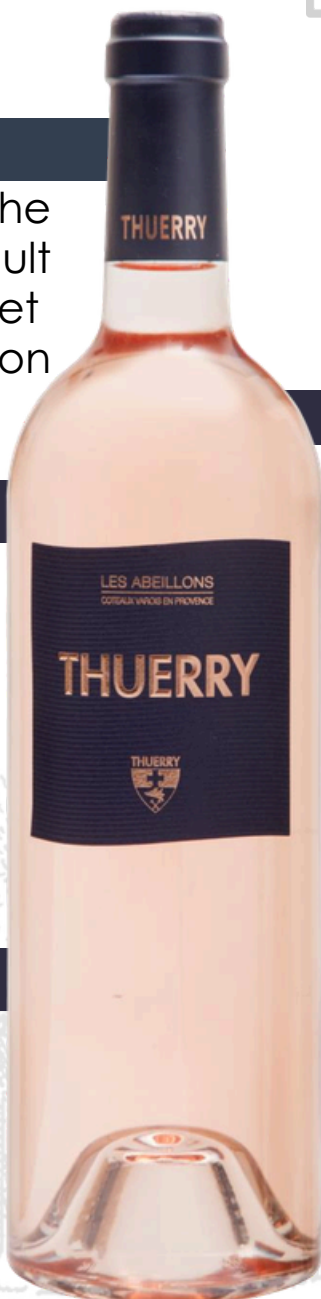


#### VITICULTURE

Viticulture certifiée  
Agriculture Biologique  
par Ecocert. Vendanges  
mécaniques nocturnes  
Certifié Haute Valeur  
Environnementale 3

#### VINIFICATION

Macération  
pelliculaire de 6h à  
basse température  
Pressurage direct



#### ELEVAGE

100% Cuve Inox  
Sur lies pendant 4 mois

#### DEGUSTATION

Vin gastronomique, aux  
notes complexes de  
pêches de vignes et de  
garrigue. Belle longueur  
en bouche se terminant  
sur des notes d'agrumes.

#### PRODUCTION

13 000 bouteilles



Terroir  
Argilo-Calcaire



13,5% Vol



Servirentre  
8 et 10°C



Climat  
Méditerranéen



Contenants  
75cl et 50cl



A apprécier dans  
les 18mois

# Château THUERRY

## Les Abeillons

AOP Coteaux Varois en  
Provence

### Rosé 2025

#### ASSEMBLAGE



E(100ml):  
331kJ / 79kCal  
Lot : Abeillons rosé 2025

60% Grenache  
25% Cinsault  
15% Cabernet  
Sauvignon



#### VITICULTURE

Viticulture certifiée  
Agriculture Biologique  
par Ecocert. Vendanges  
mécaniques nocturnes  
Certifié Haute Valeur  
Environnementale 3

#### VINIFICATION

Macération  
pelliculaire de 6h à  
basse température  
Pressurage direct

#### ELEVAGE

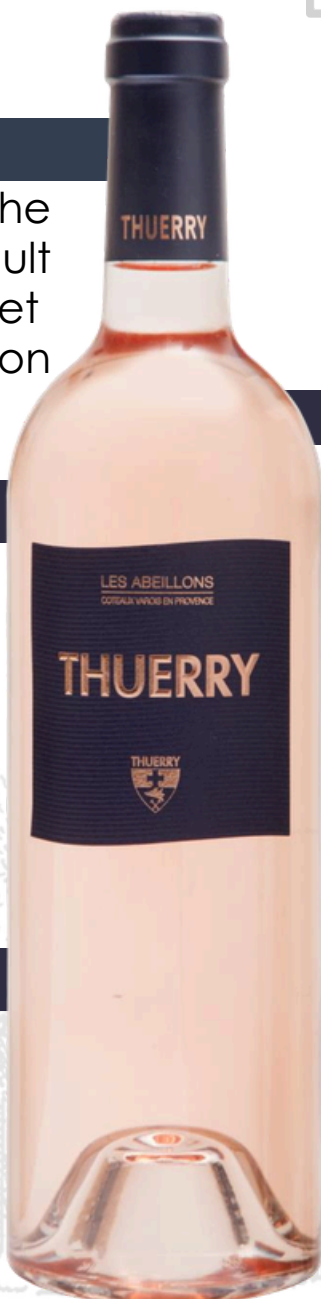
100% Cuve Inox  
Sur lies pendant 4 mois

#### DEGUSTATION

Vin gastronomique, aux  
notes complexes de  
pêches de vignes et de  
garrigue. Belle longueur  
en bouche se terminant  
sur des notes d'agrumes.

#### PRODUCTION

13 000 bouteilles



Terroir  
Argilo-Calcaire



Climat  
Méditerranéen



13,5% Vol



Contenants  
75cl et 50cl



Servirentre  
8 et 10°C



A apprécier dans  
les 18mois