

Château THUERRY

Le Château

AOP Coteaux Varois en

Provence

Blanc 2024

ASSEMBLAGE



Lot : Le Château Blanc 2024

70% Rolle
30% Sémillon

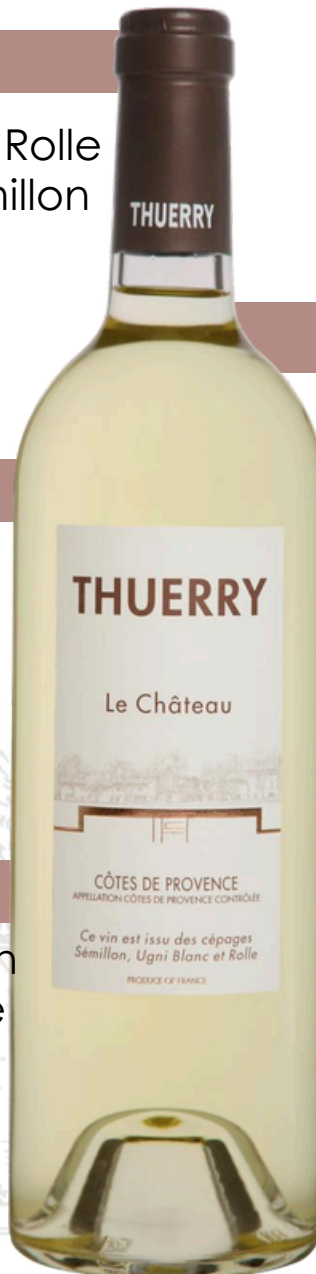


VITICULTURE

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

VINIFICATION

Macération
pelliculaire à basse
température.
Fermentation en cuve
inox



ELEVAGE

100% Cuve Inox
Élevage sur lies fines
pendant 4 mois.

DEGUSTATION

Nez délicat de fleurs
blanches. Des notes
minérales
accompagnent une
bouche suave et
acidulée.

PRODUCTION

6 600 bouteilles



Terroir Argilo-
Calcaire Li
moneux



Climat
Méditerranéen



13 % Vol



Contenants
75cl



Servire entre
8 et 10°C



A apprécier dans
les 36 mois

Château THUERRY

Le Château

AOP Coteaux Varois en

Provence

Blanc 2024

ASSEMBLAGE



Lot : Le Château Blanc 2024

70% Rolle
30% Sémillon

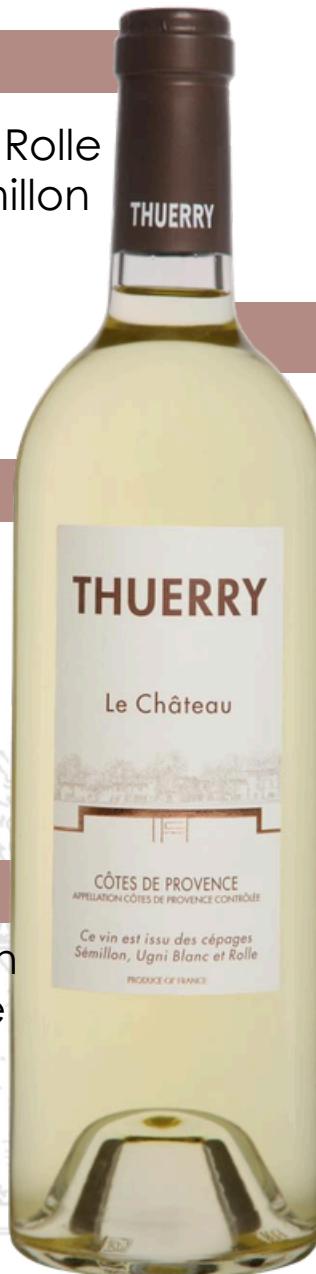


VITICULTURE

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

VINIFICATION

Macération
pelliculaire à basse
température.
Fermentation en cuve
inox



ELEVAGE

100% Cuve Inox
Élevage sur lies fines
pendant 4 mois.

DEGUSTATION

Nez délicat de fleurs
blanches. Des notes
minérales
accompagnent une
bouche suave et
acidulée.

PRODUCTION

6 600 bouteilles



Terroir Argilo-
Calcaire Li
moneux



Climat
Méditerranéen



13 % Vol



Contenants
75cl



Servire entre
8 et 10°C



A apprécier dans
les 36 mois