

Château THUERRY

Les Abeillons

AOP Coteaux Varois en
Provence
Rosé 2023



ASSEMBLAGE

58% Grenache
32% Syrah
10% Cinsault

VITICULTURE

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

VINIFICATION

Macération
pelliculaire de 6h à
basse température
Pressurage direct

ELEVAGE

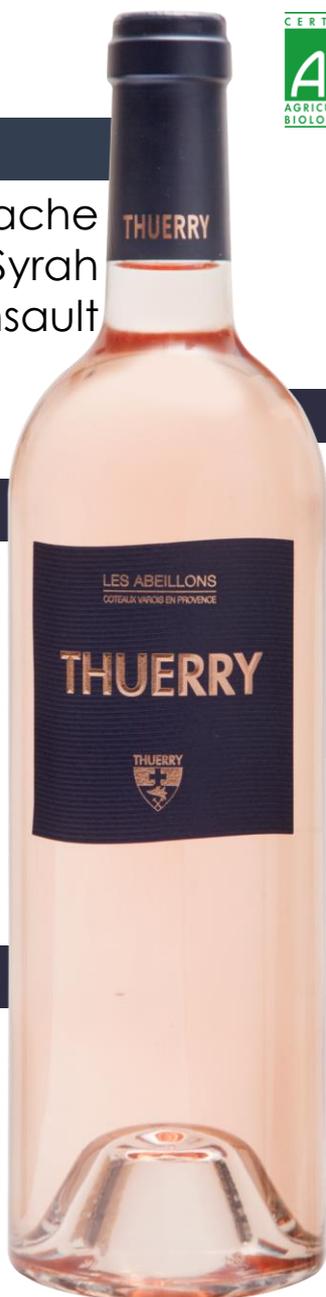
100% Cuve Inox
Sur lies pendant 4 mois

DEGUSTATION

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

PRODUCTION

16 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



13,5% Vol



Servir entre
8 et 10°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
75cl et 50cl



A apprécier dans
les 18 mois