

Château THUERRY

Les Abeillons

AOP Coteaux Varois en
Provence
Blanc 2023



ASSEMBLAGE

65% Rolle
35% Sémillon

VITICULTURE

Vin Biologique
Vendanges nocturnes
mécaniques
Certifié Haute Valeur
Environnementale 3

VINIFICATION

Macération
pelliculaire à froid
Fermentation à basse
température

ELEVAGE

100% Cuve Inox
Sur lies pendant 4 mois

DEGUSTATION

Alliance de finesse et
de volume
Bouquet complexe de
fleurs d'acacia et de
citrons de Menton

PRODUCTION

8 600 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



13% Vol



Servir entre
8 et 10°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
75cl et 50cl



A apprécier dans
les 18 mois