

Château THUERRY

Les Abeillons

AOP Coteaux Varois en
Provence

Rosé 2024

CERTIFIÉ



ASSEMBLAGE

60% Grenache
25% Cinsault
15% Cabernet Sauvignon

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

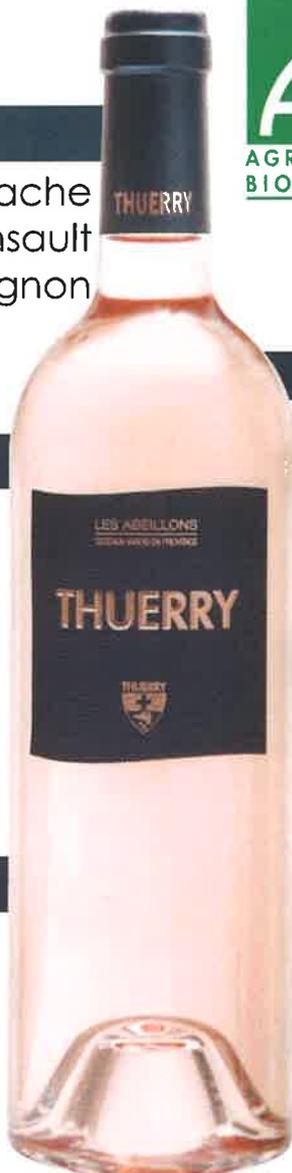
100% Cuve Inox
Sur lies pendant 4 mois

DEGUSTATION

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

PRODUCTION

10 800 bouteilles



Territoir
Argilla-Calcaire



Climat
Méditerranéen



13,5% Vol



Contenants
75cl et 50cl



Servir entre
8 et 10°C



A apprécier dans
les 18 mois

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