

Château THUERRY

Le Château

AOP COTEAUX VAROIS
EN PROVENCE

Blanc 2021

ASSEMBLAGE

70% Rolle
30% Sémillon

VITICULTURE

Viticulture raisonnée
En fin de conversion
bio
Haute valeur
Environnementale 3

VINIFICATION

Macération
pelliculaire à basse
température.
Fermentation en cuve
inox

ELEVAGE

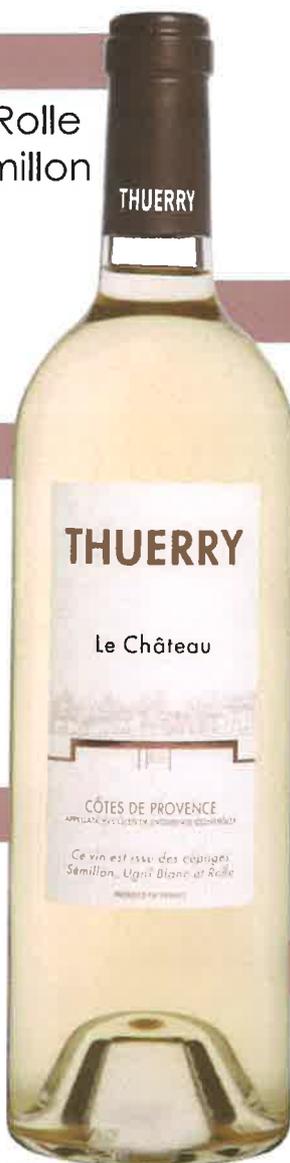
100% Cuve Inox
Elevage sur lies fines
Pendant 4 mois.

DEGUSTATION

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

PRODUCTION

5 000 bouteilles



Terrir
Argilo-Calcaire
Limonieux



Climat
Méditerranéen



12 % Vol



Contenants
75cl



Servir entre
8 et 10°C



A apprécier dans
les 36 mois

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