

Cave des Coteaux de la Vézère
La Jugie – Le Saillant
19240 Allasac
Tél : 05 55 25 24 60
www.coteaux-vezere.fr
cave@coteaux-vezere.fr

GAMADE

Cuvée : **Muscaté**
Appellation : IGP Vins de la Corrèze
Couleur : blanc
Millésime : 2016

Surface du vignoble : 0.2 ha
Terroir : schiste ardoisier
Age des vignes : 13 ans
Taille : Guyot mixte
Rendement : 35 hl/ha
Volume : 800 bouteilles
Cépages : 100% Muscat à petits grains
Sucres résiduels : 0,3 g/l

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
Vinification : pressurage direct, débourage à basse température, fermentation 17-18°C
Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : brillant, limpide, jaune pâle.
Arômes : très expressif, floral, muscat, abricot.
Bouche : vif et puissant avec du volume en bouche

Accompagne : moments conviviaux en dehors des repas,
apéritifs, asperges, poissons grillés

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 2 ans



COTEAUX DE LA VÉZÈRE