

Vignoble 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



Cuvée : **Sec**

Appellation : IGP du PAYS de BRIVE

Couleur : Blanc

Millésime : **2018**

Surface du vignoble : 4 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : entre 10 et 14 ans

Taille : Guyot mixte

Rendement : 37 hl/ha

Volume : 19800 bouteilles

Cépages : 37% Sauvignon blanc, 27% Sauvignon Gris et
37% Chardonnay

Sucres résiduels : 0.4 g/l

Degré alcoolique : 12.5

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 : jaune pâle, brillante et limpide

Arômes : intense et floral. Fruits à chair blanche, pêche

Bouche : fraîche et aromatique. Très bel équilibre en bouche

Accompagne : apéritif, charcuteries, salades d'été, crustacés, tout type de poisson, gratin ou soufflés de légumes.

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 3 à 5 ans



COTEAUX DE LA VÉZÈRE

COTEAUX de la VEZERE SICA SAS