

Vignoble des Coteaux de la Vézère

La Jugie – Le Saillant 19240 Allassac

Tél : 05 55 25 24 60

www.coteaux-vezere.fr

cave@coteaux-vezere.fr



Les PÉRIÈRES

Cuvée : **Chenin Sec**

Appellation : IGP Pays de BRIVE

Couleur : Blanc

Millésime : **2017**

Surface du vignoble : 3,2 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : entre 6 et 13 ans

Taille : Cordon de Royat

Rendement : 9 hl/ha

Volume : 3600 bouteilles

Cépages : 100% Chenin

Sucres résiduels : 3.0 g/l

Alcool (TAV) : 14.5

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne

Vinification : pressurage direct, débouillage à basse température, fermentation 17-18°C

Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : jaune pâle, brillante

Arômes : fleur blanche, pierre à fusil, minéral et salin

Bouche : fruité et fringant. Vivacité équilibrée par un bon volume et un bel équilibre en bouche.

Accompagne : crustacés, tout type de poissons, pierrades, gratins ou soufflés de légumes.

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans

COTEAUX DE LA VÉZÈRE