



COTEAUX DE LA VÈZÈRE



VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÈZÈRE

LOCALISATION

Cuvée : **Gamade Rosé BIO**

Appellation : IGP Pays de Brive

Couleur : Rosé

Millésime : 2023

Volume produit : 9000 bouteilles

Cépages : 100% Pinot noir

Degré d'alcool : 13.0 %



Surface vinifiée : 2.5 ha
Terroir : schiste ardoisier
Age des vignes : entre 9 et 16 ans
Taille : Guyot double
Rendement : 24 hl/ha



Viticulture biologique

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
Vinification : pressurage direct et saignée,
débouillage à froid, thermorégulation, fermentation

17-18°C

Mise en bouteille : à la cave



NOS VIGNES



Dégustation :

Robe : limpide et brillante, rose pâle.

Arômes : très intenses de pêche blanche, lychees,
bonbon acidulé et floral.

Bouche : gourmande et fraîche, d'une belle
longueur et d'une bonne minéralité.

Accompagne : apéritif, grillades, charcuterie et
salades d'été avec vinaigrette légère, taboulé.

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 2 ans

NOTRE ÉQUIPE



Conditionnement en carton de 6 bouteilles de 75cl
Palette EUR : 6 niveaux de 13 caisses = 468 bouteilles

4 chemin des gorses - Le Saillant - 19240 Allasac - France

www.coteaux-vezere.fr

N° TVA : FR33477587364

N°Accise : FR 00 849 6E0 043

Tél : +33 (0) 5 55 25 24 60

cave@coteaux-vezere.fr