



COTEAUX DE LA VÈZÈRE



## VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÈZÈRE

### Cuvée : **Les Périères blanc sec**

Appellation : AOC CORREZE -COTEAUX de la VEZERE

Couleur : Blanc

Millésime: 2019



Volume produit : 17.500 bouteilles

Cépages : 100% Chenin

Degré d'alcool: 14.0%

Surface vinifiée : 3,2 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : entre 7 et 14 ans

Taille : Guyot Double

Rendement : 28 hl/ha

Viticulture biologique

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

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.

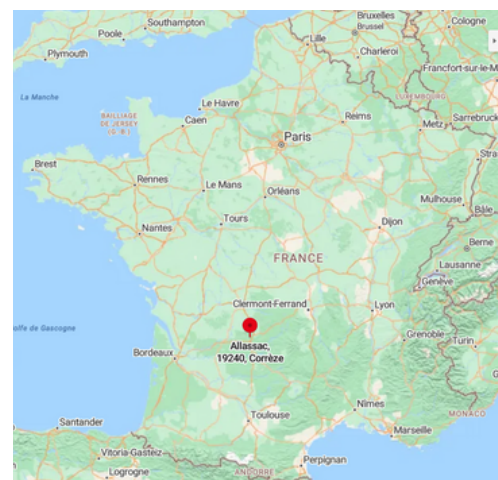
Accompagne : crustacés, tout type de poissons, pierrades, gratins ou soufflés de légumes.

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans

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

## LOCALISATION



## NOS VIGNES



## NOTRE ÉQUIPE



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

[www.coteaux-vezere.fr](http://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](mailto:cave@coteaux-vezere.fr)