



La Corrèze goûte ses premiers vins AOC... - Paris Côte d'Azur

Élaborés sur un terroir unique de schiste ardoisier réputé depuis des siècles, les vins Coteaux de la Vézère ont plantés différents cépages blancs (Chenin, Chardonnay, Sauvignon) et rouges (Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot). Ils ont su convaincre amateurs et professionnels qui les ont récompensés par trois médailles : en argent au Concours des vins « Elle a table » en 2015 et en or : au Concours International des vins de Lyon en 2016 et en 2017.

À la fois fruités et floraux, les vins de la gamme « Les Périères » sont le résultat maîtrisé de la renaissance du vignoble, cultivé par des vignerons passionnés. L'élégance de ces vins récompense le travail des vignes corréziennes construit autour d'une exigence raffinée. Un appel des sens faisant écho à la minéralité des terres bien circonstanciées ainsi qu'à la noblesse de l'ardoise. Le vignoble des Coteaux de la Vézère, c'est depuis longtemps engagé dans une viticulture raisonnée. L'élaboration de ces vins est entièrement faite à la main (vendange, effeuillage, épamprage) : un savoir faire traditionnel reconnu par l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 2017.



Cette certification distingue et protège les vins des Coteaux de la Vézère issus de vignes plantées sur sol de schiste des 3 communes Voutezac, Allasac, Donzenac, se reflète dans le nouveau vin rouge « Les Périères 2018 », du cépage 100% Cabernet Franc (vignes de 10 ans à 12 ans d'âge), disponible sur le marché après un long processus d'élaboration, de conception et de mise en bouteille. Cultivé sur un terroir de schiste ardoisier de 4,3 hectares, vendanges à la main en caissettes et tri à la vigne, sa robe grenat aux reflets violets et ses arômes cassis, prunelles et épices ravira les amateurs. L'œnologue Jacques Puisais recommande de le servir à une température de 14 à 16°. Il accompagnera une côte de bœuf, une rouelle de veau comme une volaille rôtie - 13,5 ° d'alcool - 13 €.



pariscotedazur.fr

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

Dans la même gamme, les Coteaux de la Vézère proposent une autre pépite. Le mono-cépage 100 % Chenin (typique du Val de Loire), 2016. Très minéral, sera particulièrement apprécié autour de crustacé, fruits de mer, poissons au four et ris de veau braisé - 13° - 12 €.



Autre Blanc sec de qualité, le « Gamade » cuvée 2016. Un IGP du pays de Brive. Il possède une belle robe jaune, brillante et limpide ; des arômes fruités d'agrumes, abricot, pomme, buis ; vif, rond et léger en bouche, avec une belle longueur. Accompagne idéalement : salades de crudités, crustacés, tout type de poissons, charcuteries, gratins - 13° - 9 €....

Les Coteaux de Vézère

De petits terroirs, de grandes ambitions...

lieu-dit Le Saillant

19240 Allasac

tél. 0