|  |
| --- |
| **Vignoble des Coteaux de la Vézère**  La Jugie – Le Saillant 19240 Allassac  Tél : 05 55 25 24 60  [www.coteaux-vezere.fr](http://www.coteaux-vezere.fr) cave@coteaux-vezere.fr |
| Cuvée : **TENDRE**  Appellation : IGP Pays de Brive  Couleur : Blanc  Millésime : **2019** |
|  |
| Surface du vignoble : 4 ha  Terroir : schiste ardoisier  Age des vignes : entre 12 et 16 ans  Taille : Guyot mixte  Rendement : 34 hl/ha  Volume : 15700 bouteilles  Cépages : 37% Chardonnay, 20% Sauvignon Gris, 43% Sauvignon blanc  Sucres résiduels : 9 g/l  Degré : 14° |
|  |
| Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne  Vinification : pressurage direct, débourbage à basse température, fermentation 17-18°C  Mise en bouteille : à la cave |
|  |
| **Dégustation :**  Robe : jaune pâle, brillante et limpide  Arômes : gourmand et fruité  Bouche : puissante et vive. Belle longueur en finale  Accompagne : compagnon idéal de nombreux plats, apéritifs, soufflé au fromage, poisson en sauce, ris de veau, viande blanche.  Température de service : 8 à 10°C  Capacité de vieillissement : 3 à 5 ans  **COTEAUX de la VEZERE SICA SAS** |