

Cave 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



Cuvée : **MUSCAT sec**

Appellation : IGP Pays de Brive

Couleur : blanc

Millésime : 2020

Surface du vignoble : 0.2 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : 16 ans

Taille : Guyot mixte

Rendement : 24 hl/ha

Volume : 800 bouteilles

Cépages : 100% Muscat à petits grains

Sucres résiduels : 0,2 g/l

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 : brillant, limpide, jaune pâle.

Arômes : très expressif, floral, muscat, abricot.

Bouche : vif et puissant avec du volume en bouche

Accompagne : moments conviviaux en dehors des repas, apéritifs, asperges, poissons grillés

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 2 ans



COTEAUX DE LA VÉZÈRE