

Vignoble des Coteaux de la Vézère

La Jugie – Le Saillant 19240 Allasac

Tél : 05 55 25 24 60

www.coteaux-vezere.fr

cave@coteaux-vezere.fr



Les PÉRIÈRES



Cuvée : **Chenin Sec**

Appellation : **AOC CORREZE -COTEAUX de la VEZERE**

Couleur : Blanc

Millésime : **2018**

Surface vinifiée : 3,2 ha
Terroir : schiste ardoisier
Age des vignes : entre 5 et 14 ans
Taille : Cordon de Royat
Rendement : 9 hl/ha
Volume : 16200 bouteilles
Cépages : 100% Chenin
Sucres résiduels : 2.2 g/l
Alcool (TAV) : 13.0

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
Vinification : pressurage direct, débouillage 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

COTEAUX DE LA VÉZÈRE