

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 doux**

« Dernières Vendanges »

Appellation :

IGP PAYS de BRIVE

Couleur : Blanc

Millésime : **2020**

Surface du vignoble : 1,5 ha.

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : 12 ans

Taille : Guyot

Rendement : 20 hl/ha

Volume : 3900 bouteilles

Cépages : 100% Chenin

Sucres résiduels : 56 g/l

Alcool (TAV) : 13.5

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne

Vinification : pressurage direct, débourage à basse température, fermentation 17-18°C en foudre bois

Elevage : 4 mois en foudre bois

Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : jaune aux reflets dorés

Arômes : intenses de fruits exotiques avec des notes de miel et d'agrumes (cédrats), minéral et floral

Bouche : riche, gras et rond avec une belle harmonie et une finale persistante

Accompagne : apéritifs, foie gras, fricassés de volaille, fromage bleu d'Auvergne, desserts aux fruits jaunes.

Température de service : 10°C

Capacité de vieillissement : 7 à 10 ans



COTEAUX DE LA VÉZÈRE

COTEAUX de la VEZERE SICA SAS