



COTEAUX DE LA VÈZÈRE



VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÈZÈRE

Cuvée : **Les DERNIÈRES VENDANGES**

Appellation : IGP pays de Brive

Couleur : **BLANC**

Millésime: **2022**

Volume produit : 7000 bouteilles

Cépages : 100% Chenin

Sucres résiduels : 56 g/l

Degré d'alcool : 13.5%

 Les PÉRIÈRES

LOCALISATION



Surface Vignifiée : 1,5 ha.

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : 12 ans

Taille : Guyot

Rendement : 20 hl/ha

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

Vinification : pressurage direct, débordage 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 : 5 à 7 ans

Conditionnement en carton de 6 bouteilles de 75cl
Palette EUR : 6 niveaux de 13 caisses = 468 bouteilles



NOS VIGNES



NOTRE ÉQUIPE



4 chemin des gorses - Le Saillant - 19240 Allasac - France

www.coteaux-vezere.fr

N° TVA : FR33477587364

N°Accise : FR 00 849 6E0 043

cave@coteaux-vezere.fr

Tél : +33 (0) 5 55 25 24 60