



COTEAUX DE LA VÉZÈRE



## VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÉZÈRE

### Cuvée : Les Périères Rouge BIO

Appellation : AOC CORREZE -COTEAUX de la VEZERE

Couleur : Rouge

Millésime: 2022



Volume produit : 7850 bouteilles

Cépages : 100% Cabernet Franc

Degré d'alcool: 14.5%



Les PÉRIÈRES

## LOCALISATION



Surface vinifiée : 2,3 ha  
Terroir : schiste ardoisier  
Age des vignes : entre 6 et 13 ans  
Taille : Guyot mixte  
Rendement : 34 hl/ha

### Viticulture biologique

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne  
Vinification : égrappage, fermentation avec contrôle des températures en cuve bois, remontages réguliers.

Elevage : en cuve inox  
Mise en bouteille : à la cave

### Dégustation :

Robe : rouge rubis, brillante

Arômes : fruits noirs de cassis ou cerises noires, arômes de prunelle, épicé et minéral.

Bouche : vivacité, fraîcheur et élégance caractérise ce millésime.

Accompagne : boudin aux pommes, bœuf du limousin, caille aux raisins, magret de canard, agneau de 7 heures.

Température de service : 17 à 18°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](http://www.coteaux-vezere.fr)

N° TVA : FR33477587364

N°Accise : FR 00 849 6E0 043

Tél : +33 (0) 5 55 25 24 60

[cave@coteaux-vezere.fr](mailto:cave@coteaux-vezere.fr)