



COTEAUX DE LA VÉZÈRE

LOCALISATION

VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÉZÈRE

Cuvée : **Les Périères blanc demi sec**

Appellation : IGP pays de Brive

Couleur : Blanc

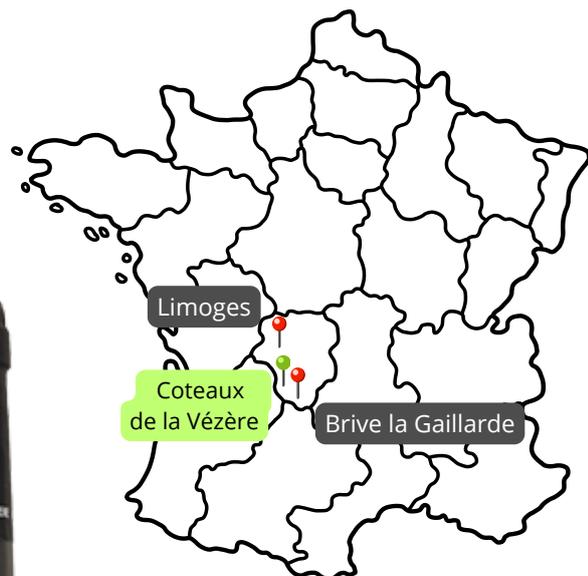
Millésime: **2022**

Volume produit : 12 900 bouteilles

Cépages : 100% Chenin

Sucres résiduels : 7,6 g/l

Degré d'alcool: 12.0%



NOTRE VIGNOBLE

Surface vinifiée : 3,2 ha
Terroir : schiste ardoisier
Age des vignes : entre 12 et 19 ans
Taille : Guyot Double

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, miel, pêche blanche
Bouche : puissant, vif avec une très bonne persistance.

Accompagne : apéritif, foie gras, ris de veau sauté, bleu d'Auvergne

Température de service : 8 à 10°C
Capacité de vieillissement : 7 à 10 ans

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



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