

VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÉZÈRE

Cuvée : Les Périères blanc demi sec

Appellation : IGP pays de Brive

Couleur : Blanc

Millésime: 2024

Volume produit : 3 200 bouteilles

Cépages : 100% Chenin

Sucres résiduels : 9 g/l

Degré d'alcool: 12.0%

Surface vinifiée : 3,2 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : entre 13 et 20 ans

Taille : Guyot Double

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

Vinification : pressurage direct, débourage 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.

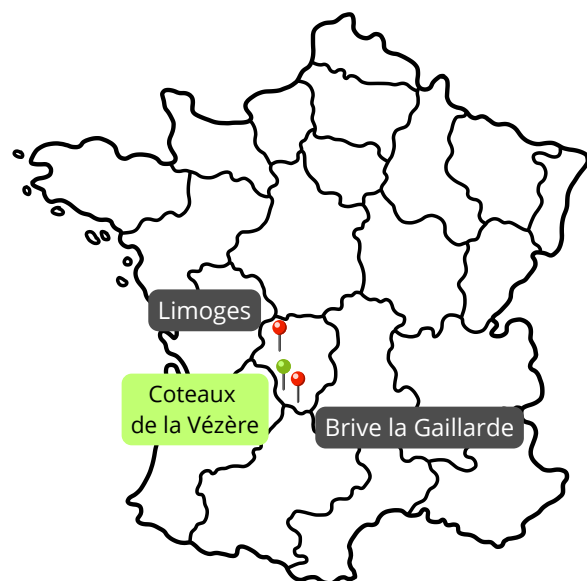
Accompagne : apéritif, foie gras, ris de veau sauté, bleu d'Auvergne

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

LOCALISATION



NOTRE VIGNOBLE



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

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