COTEAUX DE LA VÉZÈRE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÉZÈRE

Cuvée : Gamade Chardonnay Bio

Appellation : IGP du PAYS de BRIVE
Couleur : Blanc

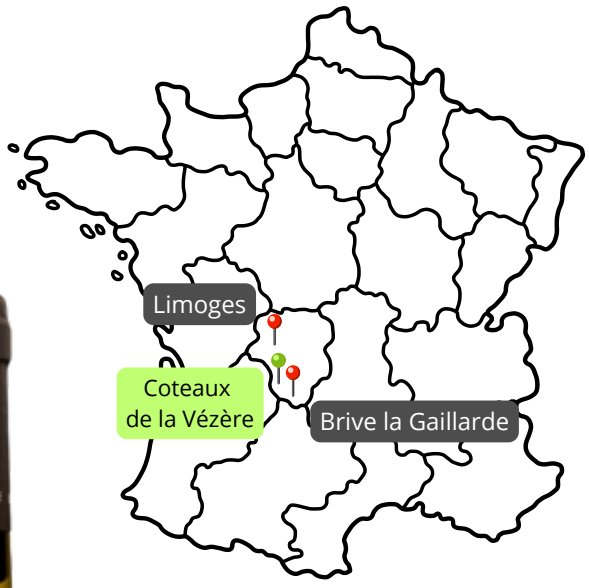
Millésime : 2024

Volume produit : 2000 bouteilles
Cépage : 100% Chardonnay

Degré d'alcool : 13.0 %

Surface vinifiée : 3.2 ha
Terroir : Schiste ardoisie7
Age des vignes : Entre 13 et 16 ans
Taille : Guyot mixte

LOCALISATION



NOTRE VIGNOBLE

Viticulture biologique depuis 2018
Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
Vinification : pressurage direct, débourbage à basse température, fermentation 17-18°C
Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : jaune pâle, brillante et limpide
Arômes : Poire, notes de fruits à chair blanche.
Bouche : Expressif, rond, souple, gras.

Accompagnement : apéritifs, plats de viandes rouges ou blanches, poissons, fromages et desserts.
Température de service : 8 à 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

4 chemin des gorses – Le Saillant - 19240 Allassac - France

Tél : +33 (0) 5 55 25 24 60

www.coteaux-vezere.fr
N° TVA : FR33477587364
N°Accise : FR 00 849 6E0 043

cave@coteaux-vezere.fr