



COTEAUX DE LA VÈZÈRE



VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÈZÈRE



Cuvée : **Les Périères BIO**

LA CABANE BLEUE

Appellation : AOC CORREZE -COTEAUX de la VEZERE

Couleur : **ROUGE**

Millésime: **2022**



Volume produit : 3 700 bouteilles

Cépages : 100% Cabernet Franc

Degré d'alcool: 14%

Surface du vignoble : 1.0 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : 17 ans

Taille : Guyot mixte

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 : 7 mois en foudre bois

Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : rouge rubis, brillante

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

Bouche : rondeur, souplesse, et élégance caractérisent ce vin grâce à son élevage de 7 mois en foudre bois.

Accompagne : boudin aux châtaignes, pièce de bœuf du limousin, magret de canard aux figues, Tarte au chocolat et griottes.

Température de service : 17 à 18°C

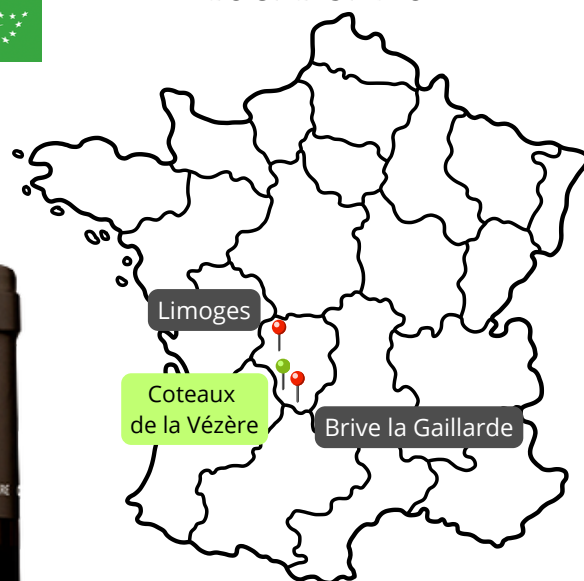
Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans

Conditionnement en carton de 6 bouteilles de 75cl

Palette EUR : 6 niveaux de 13 caisses = 468 bouteilles



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