



## VOUTEZAC : Le tout premier vin AOC CORRÈZE- COTEAUX de la VÈZÈRE est arrivé !



Elaborés sur un terroir unique de schiste ardoisier réputé depuis des siècles, les vins Coteaux de la Vézère ont plantés différents cépages blancs (Chenin, Chardonnay, Sauvignon) et rouges (Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot). A la fois inattendus, fruités et floraux, les vins de la gamme Les Périères sont le fruit de la renaissance du vignoble, cultivé par des vignerons passionnés. L'élégance de ces vins récompense le travail des vignes Corrésiennes bâti autour d'une exigence raffinée. Un appel des sens faisant écho à la minéralité des terres Corrésiennes ainsi qu'à la noblesse de l'ardoise. Le vignoble des Coteaux de la Vézère est réputé pour son excellence, pour être le premier intégralement bio et son engagement d'une viticulture raisonnée depuis toujours. Guidée par la passion, l'élaboration de ces vins est entièrement faite à la main (vendange, effeuillage, épannage), un savoir faire traditionnel reconnu par l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 2017.

**Le PÉRIÈRES ROUGE 2018 certifié AOC prêt à être dégusté**

www.presseagence.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Cette certification qui distingue et protège les vins des Coteaux de la Vézère issus de vignes plantées sur sol de schiste des 3 communes VOUTEZAC, ALLASSAC, DONZENAC, se reflète dans le nouveau vin rouge Les Périères 2018, du cépage 100% Cabernet Franc, disponible sur le marché après un long processus d'élaboration, de conception et de mise en bouteille. Sa robe grenat aux reflets violets et ses arômes cassis, prunelles et épices raviera les amateurs exigeants. Riche en goût, en histoire et en savoir-faire. L'expérience d'un vin à la fois délicat et vif à découvrir aussi sur la cave en ligne des Coteaux de la Vézère.

<https://www.coteaux-vezere.fr/fr>

**Cuvée : Cabernet Franc**

**Appellation : AOC CORREZE- COTEAUX de la VEZERE.**

**Couleur : rouge**

**Surface du vignoble : 4,3 ha**

**Terroir : schiste ardoisier**

**Age des vignes : 10 ans à 12 ans**

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

**Mise en bouteille : par les Coteaux de la Vézère**