

Cave des Coteaux de la Vézère
La Jugie – Le Saillant
19240 Allassac
Tél : 05 55 25 24 60
www.coteaux-vezere.fr
cave@coteaux-vezere.fr

GAMADE

Cuvée : **Gris**

Appellation : IGP Pays de BRIVE

Couleur : rosé

Millésime : **2018**



Surface du vignoble : 1,5 ha
Terroir : schiste ardoisier
Age des vignes : entre 4 et 13 ans
Taille : Guyot double
Rendement : 35 hl/ha
Volume : 6000 bouteilles
Cépages : 100% Pinot noir
Sucres résiduels : 0,3 g/l

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
Vinification : pressurage direct et saignée, débouillage à froid,
fermentation 17-18°C
Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : limpide et brillante, rose pâle.
Arômes : très intenses de pêche, bonbon acidulé et floral.
Bouche : gourmande et fraîche, d'une belle longueur.

Accompagne : apéritif, grillades, charcuterie et salades avec
vinaigrette légère, taboulé.

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 1 an

