

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

GAMADE

Cuvée : **Rouge**
Appellation : IGP Vins de la Corrèze
Couleur : Rouge
Millésime : 2016

Surface du vignoble : 3 ha
Terroir : schiste ardoisier
Age des vignes : entre 3 et 13 ans
Taille : Guyot mixte
Rendement : 50 hl/ha
Volume : 9100 bouteilles
Cépages : 40% Merlot, 60% Cabernet Franc
Sucres résiduels : 0,1 g/l

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
Vinification : égrappage, fermentation avec contrôle des températures, remontages réguliers.
Elevage : En cuve inox
Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : couleur pourpre et profonde
Arômes : très expressif, fruit rouge, épicé
Bouche : fruitée et épicée, finale franche et belle longueur

Accompagne : boudin aux pommes, agneau, bœuf du limousin, caille aux raisins, magret de canard.

Température de service : 16 à 18°C

Capacité de vieillissement : 2 à 5 ans


COTEAUX DE LA VÈZÈRE

