

Vignoble 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



Les PÉRIÈRES

Cuvée : **Chenin Sec**

cuvée SPECIALE « les Terrasses »

Appellation :

AOC CORREZE -COTEAUX de la VEZERE

Couleur : Blanc

Millésime : **2018**



Surface du vignoble : 1,5 ha. **Une seule parcelle**

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : 12 ans

Taille : Cordon de Royat

Rendement : 33 hl/ha

Volume : 6700 bouteilles

Cépages : 100% Chenin

Sucres résiduels : 2,8 g/l

Alcool (TAV) : 13.5°

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

Vinification : pressurage direct, débourage à basse température, fermentation 17-18°C en foudre bois.

Elevage : 4 mois en foudre bois

Mise en bouteille : au chai.

Dégustation :

Robe : jaune pâle, brillante et limpide

Arômes : minéral, légèrement toasté et vanillé

Bouche : franche et puissante, très équilibrée.

L'aromatique s'étoffera et la bouche s'arrondira avec les années.

Accompagne : poissons, coquillage et crustacés, à l'apéritif comme sur des fromages

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 4 à 6 ans



COTEAUX DE LA VÉZÈRE

COTEAUX de la VEZERE SICA SAS