

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



Cuvée : **Gris**

Appellation : IGP Pays de BRIVE

Couleur : rosé

Millésime : **2020**

Surface du vignoble : 3.5 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : entre 7 et 14 ans

Taille : Guyot double

Rendement : 38 hl/ha

Volume : 8800 bouteilles

Cépages : 100% Pinot noir

Sucres résiduels : 0 g/l

Degré : 13°

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

Vinification : pressurage direct et saignée, débouillage à froid, thermorégulation, fermentation 17-18°C

Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : limpide et brillante, rose pâle.

Arômes : très intenses de pêche blanche, bonbon acidulé et floral.

Bouche : gourmande et fraîche, d'une belle longueur.

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

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 2 ans



COTEAUX DE LA VÉZÈRE