

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 : **Rouge Cabernet Franc**

Appellation :

AOC CORREZE -COTEAUX de la VEZERE

Couleur : Rouge

Millésime : **2020**

Surface du vignoble : 2,3 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : entre 6 et 13 ans

Taille : Guyot mixte

Rendement : 34 hl/ha

Volume : 14000 bouteilles

Cépages : 100% 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 en cuve bois, remontages réguliers.

Elevage : en cuve inox

Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : rouge rubis, brillante

Arômes : fruits noirs de cassis ou cerises noires, arômes de prunelle, épicé et minéral.

Bouche : vivacité, fraîcheur et élégance caractérise ce millésime.

Accompagne : boudin aux pommes, bœuf du limousin, caille aux raisins, magret de canard, agneau de 7 heures.

Température de service : 17 à 18°C

Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans



COTEAUX DE LA VÉZÈRE

COTEAUX de la VEZERE SICA SAS