



COTEAUX DE LA VÈZÈRE



VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÈZÈRE

Cuvée : **Gamade Rouge BIO**

Appellation : IGP Pays de Brive

Couleur : Rouge

Millésime : 2021



Volume produit : 16.000 bouteilles
Cépages : Merlot ; Pinot Noir ; Cabernet franc

Degré d'alcool : 12.5 %

Surface vinifiée : 6.5 ha
Terroir : schiste ardoisier
Age des vignes : entre 6 et 16 ans
Taille : Guyot double



Viticulture biologique
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 clair, cerise
Arômes : très frais, fruit rouge, épicé
Bouche : fruitée et épicée, finale franche.

Accompagne : boudin aux pommes, agneau, grillades, caille aux raisins.

Température de service : 17 à 18°C

Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans

Conditionnement en carton de 6 bouteilles de 75cl
Palette EUR : 6 niveaux de 13 caisses = 468 bouteilles

LOCALISATION



NOS VIGNES



NOTRE ÉQUIPE



4 chemin des gorses - Le Saillant - 19240 Allasac - France

www.coteaux-vezere.fr

N° TVA : FR33477587364

N°Accise : FR 00 849 6E0 043

cave@coteaux-vezere.fr

Tél : +33 (0) 5 55 25 24 60