



COTEAUX DE LA VÉZÈRE



VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÉZÈRE

LOCALISATION

Cuvée : **Les Terrasses**

Appellation : AOC CORREZE - COTEAUX de la VEZERE

Couleur : **BLANC**

Millésime: **2018**



Volume produit : 6700 bouteilles
Cépages : 100% Chenin

Degré d'alcool : 13.5%

Les PÉRIÈRES



Surface vignifiée : 1,5 ha. Mono-parcelle
Terroir : schiste ardoisier
Age des vignes : 12 ans
Taille : Cordon de Royat
Rendement : 33 hl/ha

Viticulture biologique

Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigne
Vinification : pressurage direct, débouillage à basse température, fermentation 17-18°C en foudre bois.

Elevage : 4 mois en foudre bois

Mise en bouteille : à la cave

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 : 5 à 7 ans

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



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

Tél : +33 (0) 5 55 25 24 60

cave@coteaux-vezere.fr