



COTEAUX DE LA VÉZÈRE



VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÉZÈRE

Cuvée : **Gamade blanc sec Bio**

Appellation : IGP du PAYS de BRIVE

Couleur : Blanc

Millésime : **2022**

Volume produit : 20.000 bouteilles

Cépages : 30% Sauvignon blanc, 35% Chardonnay et
35% Sauvignon Gris

Degré d'alcool : 14.0 %

Surface vinifiée : 4 ha

Terroir : Schiste ardoisier

Age des vignes : Entre 13 et 17 ans

Taille : Guyot mixte



Viticulture biologique depuis 2018

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

Vinification : pressurage direct, débouillage à basse
température, fermentation 17-18°C

Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : jaune pâle, brillante et limpide

Arômes : intense et floral. Fruits à chair blanche,
pêche

Bouche : frais et aromatique. Très bon équilibre.

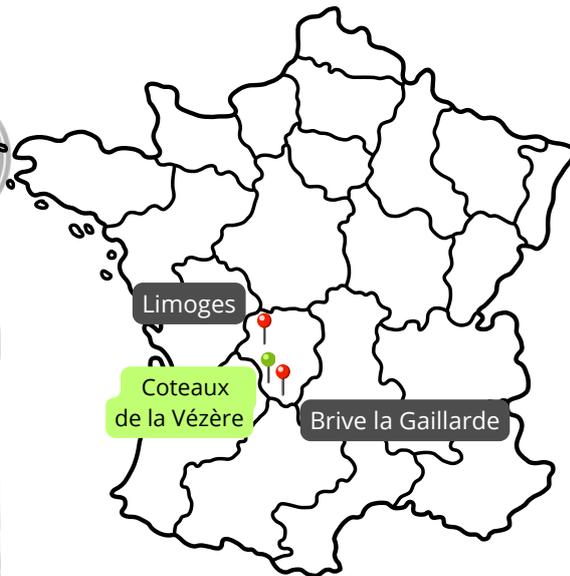
Accompagnement : apéritifs, charcuteries, salades
d'été, crustacés, tous types de poissons, gratins ou
soufflés de légumes

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

LOCALISATION



NOTRE VIGNOBLE



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

www.coteaux-vezere.fr

Tél : +33 (0) 5 55 25 24 60

N° TVA : FR33477587364

cave@coteaux-vezere.fr

N°Accise : FR 00 849 6E0 043