



LES BRÈVES ESTIVALES

UN VIGNOBLE CORRÉZIEN DISTINGUÉ

Deux vins blancs des Coteaux de la Vézère, Les Périères, ont passé avec succès les tests organisés par le magazine culinaire *Gourmets de France*. Les Périères sont composés d'un cépage unique, le chenin, qui a manifestement plu au jury, composé de chefs cuisiniers étoilés, de Meilleurs ouvriers de France, de sommeliers et d'œnologues. Après une dégustation à l'aveugle, chaque membre du jury passe en cuisine et met le produit testé en valeur dans un plat de son choix. Ainsi, la fraîcheur et la note d'acidité du vin Les Périères, chenin sec ou demi-sec, s'accorde avec des fruits de mer ou un dessert acidulé. www.coteaux-vezere.fr ou 05 55 25 24 60.