|  |
| --- |
| **Vignoble des Coteaux de la Vézère**La Jugie – Le Saillant 19240 AllassacTél : 05 55 25 24 60[www.coteaux-vezere.fr](http://www.coteaux-vezere.fr) cave@coteaux-vezere.fr |
| Cuvée : **TENDRE**Appellation : IGP Pays de BriveCouleur : BlancMillésime : **2019** |
|  |
| Surface du vignoble : 4 haTerroir : schiste ardoisierAge des vignes : entre 12 et 16 ansTaille : Guyot mixteRendement : 34 hl/haVolume : 15700 bouteillesCépages : 37% Chardonnay, 20% Sauvignon Gris, 43% Sauvignon blancSucres résiduels : 9 g/lDegré : 14° |
|  |
| Vendanges : à la main en caissettes et tri à la vigneVinification : pressurage direct, débourbage à basse température, fermentation 17-18°CMise en bouteille : à la cave |
|  |
| **Dégustation :**Robe : jaune pâle, brillante et limpideArômes : gourmand et fruitéBouche : puissante et vive. Belle longueur en finaleAccompagne : compagnon idéal de nombreux plats, apéritifs, soufflé au fromage, poisson en sauce, ris de veau, viande blanche.Température de service : 8 à 10°CCapacité de vieillissement : 3 à 5 ans**COTEAUX de la VEZERE SICA SAS** |