

## Vignoble des Coteaux de la Vézère

La Jugie – Le Saillant 19240 Allasac

Tél : 05 55 25 24 60

[www.coteaux-vezere.fr](http://www.coteaux-vezere.fr)

[cave@coteaux-vezere.fr](mailto:cave@coteaux-vezere.fr)



# Les PÉRIÈRES



Cuvée : **Chenin Sec**

Appellation : **AOC CORREZE -COTEAUX de la VEZERE**

Couleur : Blanc

Millésime : **2019**

---

Surface vinifiée : 3,2 ha  
Terroir : schiste ardoisier  
Age des vignes : entre 7 et 14 ans  
Taille : Guyot Double  
Rendement : 28 hl/ha  
Volume : 17.500 bouteilles  
Cépages : 100% Chenin  
Sucres résiduels : 1.0 g/l  
Alcool (TAV) : 14.0

---

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  
Arômes : fleur blanche, pierre à fusil, minéral et salin  
Bouche : fruité et fringant. Vivacité équilibrée par un bon volume et un bel équilibre en bouche.  
Accompagne : crustacés, tout type de poissons, pierrades, gratins ou soufflés de légumes.  
Température de service : 8 à 10°C  
Capacité de vieillissement : 5 à 7 ans



**COTEAUX DE LA VÉZÈRE**

COTEAUX de la VEZERE SICA SAS