



COTEAUX DE LA VÈZÈRE



VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÈZÈRE

Cuvée : **Gamade Sauvignon blanc**

sec

Appellation : IGP Pays de Brive

Couleur : Blanc sec

Millésime : **2020**

Volume produit : 7200 bouteilles

Cépages : 55% Sauvignon Gris, 45% Sauvignon blanc

Degré d'alcool : 13.5 %

Surface vinifiée : 1.5 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : entre 12 et 14 ans

Taille : Guyot mixte

Rendement : 35 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

Mise en bouteille : à la cave

Dégustation :

Robe : vert jaune pâle, brillante et limpide

Arômes : intense et floral. Acacias et buis, notes anisées.

Bouche : fraîche et très aromatique. Très bel équilibre.

Accompagne : apéritif, gravlax, céleri rémoulade, asperges, moules à l'estragon, truite à l'oseille ou saumon mariné au gingembre.

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 3 à 5 ans

Conditionnement en carton de 6 bouteilles de 75cl

Palette EUR : 6 niveaux de 13 caisses = 468 bouteilles

LOCALISATION



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