



COTEAUX DE LA VÈZÈRE



## VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÈZÈRE

**Cuvée : Gamade tendre 1/2 sec**

Appellation : IGP Pays de Brive

Couleur : Blanc tendre ½ sec

**Millésime : 2021**

Volume produit : 15900 bouteilles

Cépages : Sauvignon blanc, Chardonnay,

Sauvignon Gris

Sucres résiduels : 8.6 g/l

Degré d'alcool : 12.5 %



## LOCALISATION



Surface vinifiée : 4 ha  
Terroir : schiste ardoisier  
Age des vignes : entre 12 et 16 ans  
Taille : Guyot mixte  
Rendement : 31 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

## NOS VIGNES



Dégustation :

Robe : jaune pâle, brillante et limpide

Arômes : gourmand et fruité

Bouche : puissante et vive. Belle longueur en finale

## NOTRE ÉQUIPE



Accompagne : compagnon idéal de nombreux plats, apéritifs, soufflé au fromage, poisson en sauce, ris de veau, viande blanche.

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

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

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

N° TVA : FR33477587364

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

N°Accise : FR 00 849 6E0 043

Tél : +33 (0) 5 55 25 24 60