



COTEAUX DE LA VÉZÈRE

## VIGNOBLE DES COTEAUX DE LA VÉZÈRE

### Cuvée : **Les Périères blanc demi sec**

Appellation : IGP pays de Brive

Couleur : Blanc

Millésime: 2016

Volume produit : 12900 bouteilles

Cépages : 100% Chenin

Sucres résiduels : 7,6 g/l

Degré d'alcool: 12.0%

Surface vinifiée : 3,2 ha

Terroir : schiste ardoisier

Age des vignes : entre 6 et 13 ans

Taille : Cordon de Royat

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, miel, pêche blanche

Bouche : puissant, vif avec une très bonne persistance.

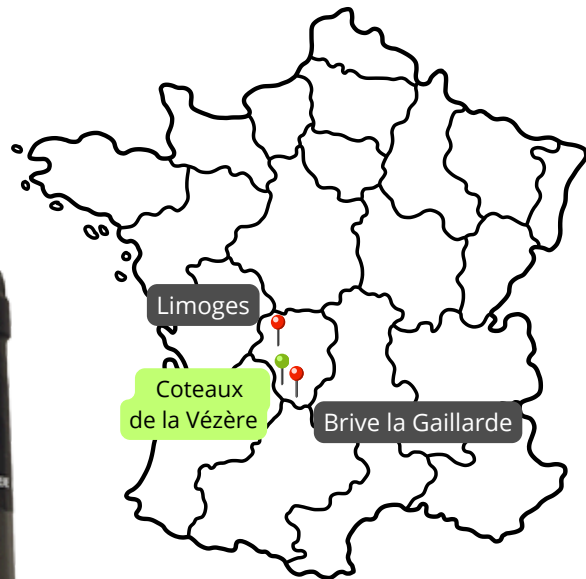
Accompagne : apéritif, foie gras, ris de veau sauté, bleu d'Auvergne

Température de service : 8 à 10°C

Capacité de vieillissement : 7 à 10 ans

Conditionnement en carton de 6 bouteilles de 75cl  
Palette EUR : 6 niveaux de 13 caisses = 468 bouteilles

#### LOCALISATION



#### NOTRE VIGNOBLE



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

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

N° TVA : FR33477587364

N°Accise : FR 00 849 6E0 043

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

Tél : +33 (0) 5 55 25 24 60