



LES CELLIERS D'ONAIRAC

## CÔTES DU BRIAN

*IGP Côtes du Brian*

COULEUR : Blanc

CÉPAGES : 100% Sauvignon Blanc.

VINIFICATION :

Récolte de nuit.

Pressurage direct.

Refroidissement des jus à 10°C, puis décantation des jus le lendemain.

Fermentation de 10 jours à une température régulée à 15°C.

Soutirage et mise en bouteille.

DÉGUSTATION :

La robe est jaune or pâle, au nez le vin laisse apparaître des arômes de fruits frais tels que les agrumes, les fruits exotiques. En bouche, ces mêmes arômes de fruits frais viennent alléger notre palais. Un vin frais et agréable !

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8 et 10°.

CONSERVATION : 2 ans maximum.

ACCORDS METS & VINS : Fruits de mer, crudités, salades, fromage de chèvre.

COLOUR : White.

GRAPE VARIETIES : 100% Sauvignon Blanc.

VINIFICATION : Picking during the night. Direct pressing. The juices are refresh at 10°, then the next day we decant the juice. The fermentation takes 10 days, we keep the temperature at 15°. Racking and bottling.

TASTING : Pale gold colour, fresh fruits aromas like citrus and exotics fruits. In the mouth, we find again these fresh fruits aromas, it's light and soft. A fresh and pleasant wine !

TASTING TEMPERATURE : Between 8 and 10 degrees.

PRESERVATION : 2 years maximum.

FOOD MATCHING : Sea food, raw vegetables, salad, goat cheese.



LES CELLIERS D'ONAIRAC

6, rue Pierre Betorz, 34210 OLONZAC

Tél bureaux 04 68 91 20 20 – Tél caveau 04 68 91 42 36

[info@lescelliersdonairac.com](mailto:info@lescelliersdonairac.com) – [celliersdonairac@hotmail.fr](mailto:celliersdonairac@hotmail.fr) (caveau)