



CÔTES DU BRIAN

IGP Côtes du Brian

COULEUR : Rouge

CÉPAGES : 100% Merlot.

VINIFICATION :

Récolte à maturité optimale des baies.

Vinification traditionnelle, fermentation de 7 jours à une température de 25°C.

Conservation et élevage en cuve béton pendant 6 mois.

DÉGUSTATION :

Une robe brillante couleur grenat. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges frais (cassis, framboise, mûres, griottes...). En bouche, on trouve un vin frais, sur le fruit, avec une légère note poivrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15 et 18°.

CONSERVATION : 2 ans maximum.

ACCORDS METS & VINS : Grillades, pizzas, pâtes... Plats du quotidien.

COLOUR : Red

GRAPE VARIETIES : 100% Merlot.

VINIFICATION : Picking when the grapes are totally ripen. Traditional vinification, the juice ferment during 7 days. We keep the wine in a vat for 6 months.

TASTING : Garnet-red and brilliant colour. The nose reveals some fresh red fruits aromas (blackberry, blackcurrant, raspberry, morello cherry...). In mouth, we find a fresh wine with a subtle peppery note.

TASTING TEMPERATURE : Between 15 and 18 degrees.

PRESERVATION : 2 years maximum.

FOOD MATCHING : Barbecues, pizzas, pastas. Dishes of everyday life.



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 – celliersdonairac@hotmail.fr (caveau)