



LES CELLIERS D'ONAIRAC

## CÔTES DU BRIAN

*IGP Côtes du Brian*

COULEUR : Rosé

CÉPAGES : 100% Grenache.

VINIFICATION :

Vendange récoltée de nuit.

Les premiers jus sont séparés par égouttage.

Fermentation pendant 15 jours à maximum 16°.

Une fois la fermentation terminée, le vin est soutiré et conservé en cuve béton.

DÉGUSTATION :

Une robe de couleur grenadine.

Un nez aux arômes de grenade et de petits fruits rouges.

Et une bouche fraîche avec des arômes de framboises.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8 et 10°.

CONSERVATION : 2 ans maximum.

ACCORDS METS & VINS : Grillades, charcuteries, apéritifs.

COLOUR : Rosé

GRAPE VARIETIES : 100% Grenache.

VINIFICATION : Picking during the night. The juice ferment for 15 days, 16° maximum. When the fermentation is done, we rack the wine and we keep it in a vat. The bottling is done before the end of the year.

TASTING : Grenadine colour, a nose with pomegranate and little red fruits aromas. A fresh mouth with raspberry aromas.

TASTING TEMPERATURE : Between 8 and 10 degrees.

PRESERVATION : 2 years maximum.

FOOD MATCHING : Barbecues, delicatessen, aperitives.



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)