



LA CRUELLE 2015

IGP OC

COULEUR : Blanc

CÉPAGES : 50% Chardonnay ; 25% Viognier ; 25% Roussanne

VINIFICATION :

Parcelles préalablement sélectionnées pour leur potentiel qualitatif.

Pressurage direct.

Clarification des jus.

La fermentation se fait à basse température : 16°C.

DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle et brillante.

Nez ouvert aux arômes de fruits exotiques, et toasté (type noisette grillé).

En bouche, on trouve un vin gras, structuré, rond avec une finale beurrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8 et 10°.

CONSERVATION : 2 à 3 ans.

ACCORDS METS & VINS : Poissons en sauce, viandes blanches, fromages.

COLOUR : White.

GRAPE VARIETIES : 50% Chardonnay ; 25% Viognier ; 25% Roussanne

VINIFICATION : The best grapes are chosen. Direct pressing. Clarification of the juices. Low temperature fermentation : 16 °C.

TASTING : Pale and brilliant yellow colour. The nose is open, we smell some toasted and exotic fruits aromas. In mouth, we find a fat, round and structured wine. The finale bring some butter aromas.

TASTING TEMPERATURE : Between 8 and 10 degrees.

PRESERVATION : 2 to 3 years.

FOOD MATCHING : Fishes with sauce, white meats, cheeses.



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)