



LES CELLIERS D'ONAIRAC

GRAINS DE SOLEIL

Doux

COULEUR : Blanc

CÉPAGES : 100% Grenache blanc.

VINIFICATION :

Raisins récoltés en sur maturité à la mi-octobre. Elevage en cuve à basse température. Fermentation lente.

DÉGUSTATION :

Robe couleur dorée et brillante.

Au nez, des arômes de fruits secs, de miel, mais aussi un côté floral type fleurs blanches.

On retrouve en bouche ces mêmes arômes de miel et de fruits secs ainsi qu'un côté agrumes frais, citronné.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6 et 8 degrés.

CONSERVATION : Jusqu'à 5 ans.

ACCORDS METS & VINS :

Desserts fruités tels que tarte à l'abricot, mousse aux fruits et tarte multifruit.

Terrine de foie gras.

Fromages persillés...

COULEUR : White.

GRAPE VARIETIES : 100% Grenache blanc.

VINIFICATION : Overmaturity picking at the middle of October. Maturing in a vat at low temperature. Slow fermentation.

TASTING : Gold shiny colour. At nose we find some dried fruits, honey aromas.

But also some floral aromas, like white flowers.

In mouth, same aromas but we find too some citrus fruits aromas like lemon.

TASTING TEMPERATURE : Between 6 and 8 degrees.

PRESERVATION : Up to 5 years.

FOOD MATCHING : Fruity desserts, like apricot pie, fruits mousse, mixed fruits pie.

Foie gras, few cheeses like Roquefort, Bleu, Comté...



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)