



LES CELLIERS D'ONAIRAC

LA CRUELLE 2014

AOP Minervois

COULEUR : Rouge

CÉPAGES : 80% Syrah, 20% Grenache.

VINIFICATION :

Vendange matinale.

Eraflage, puis encuvage.

La macération dure quinze jours environ.

Fermentation à température régulée aux alentours de 24°C.

Elevage en fûts de chêne neufs pendant 12 mois.

A terme, toutes les barriques sont dégustées et seules les meilleures sont sélectionnées.

DÉGUSTATION :

Robe sombre et brillante.

Un vin rouge élégant aux arômes subtils de fruits des bois compotés, et de vanille.

Une bouche ronde, qui laisse apparaître des tanins souples, pour terminer sur une finale fraîche réglissée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17 et 20°.

CONSERVATION : 7 à 8 ans.

ACCORDS METS & VINS : Côte de bœuf au feu de bois, plats en sauce tels que daube de sanglier, gibiers...

COLOUR : Red

GRAPE VARIETIES : 80% Syrah, 20% Grenache.

VINIFICATION : Morning picking. Only the grapes are taken and put in a vat. Then, begins the maceration during twelve to fifteen days. The fermentation's temperature is controlled, it has to be lower than 24 degrees. The juice is daily checked. Then, the final step is to age the wine in oak for 12 months. Only the best barrels are selected.

TASTING : Deep ruby colour. An elegant red wine with subtle jammed wild berries and vanilla aromas. A round mouth, which let appears supple tannins to end with a fresh liquorice finale.

TASTING TEMPERATURE : Between 17 and 20 degrees.

PRESERVATION : 7 to 8 years.

FOOD MATCHING : Beef rib in the wood fire, sauce dishes like wild boar stew, game...



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)