

LES CELLIERS D'ONAIRAC



« NEYRAC » EFFERVERSCENT

Méthode Traditionnelle

COULEUR : Blanc

CÉPAGES : 100% Chardonnay.

VINIFICATION :

Parcelles préalablement sélectionnées pour leur potentiel qualitatif.
Elaboration d'un vin blanc classique. Ajout de la liqueur de tirage (levures + vin).
2^{ème} fermentation en bouteille, reste 9 mois sur lattes. Remuage.
Dégorgement (extraction des levures mortes).
Ajout de la liqueur d'expédition (vin + sucre), définit la catégorie (doux, brut...).

DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle. Bulles fines.
Nez fruité, on retrouve bien l'arôme de la pomme, puis un côté toasté, beurré.
En bouche la bulle est vive, agréable, toujours les mêmes arômes.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8 et 10°.

CONSERVATION : 2 à 3 ans.

ACCORDS METS & VINS : Gâteaux sucrés, type galette des rois... Mais aussi apéritifs.

COLOUR : White.

GRAPE VARIETIES : 100% Chardonnay.

VINIFICATION : The best grapes are chosen. Elaboration of a classical white wine. Then there is the addition of the blend of sugar and yeasts. Then happening the second fermentation in bottle. The bottles stay 9 months on storage. After there is the riddling, follows by the disgorgement. To finish, there is the addition of the dosage (wine + sugar).

TASTING : Pale yellow colour. The bubbles are light. The nose is fruity, we find apple aromas, and toasted aromas. In mouth, the bubble is fresh, and we find the same aromas that we found with the nose.

TASTING TEMPERATURE : Between 8 and 10 degrees.

PRESERVATION : 2 to 3 years.

FOOD MATCHING : Sweet cakes, but aperitives also.



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)