



LES CELLIERS D'ONAIRAC

OTONIS 2014

AOP Minervois

COULEUR : Rouge

CÉPAGES : 75% Syrah, 15% Grenache, 5% Mourvèdre.

VINIFICATION :

Eraflage puis mise en cuve.

Macération durant douze à quinze jours.

Contrôle de la température de fermentation (inférieure à 23°C).

Moûts travaillés par délestages puis remontages quotidiens.

Elevage en fûts neufs durant 9 mois.

DÉGUSTATION :

Couleur rouge soutenue.

Nez complexe, sur des arômes de fruits rouges mûrs, et de notes subtiles fumées.

En bouche, les tanins sont souples et laissent place aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17 et 20°.

CONSERVATION : 5 ans.

ACCORDS METS & VINS : Viandes rouges braisées, petits gibiers (magret de canard), cassoulet...

COULEUR : Red

GRAPE VARIETIES : 75% Syrah, 15% Grenache, 5% Mourvèdre.

VINIFICATION : 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 23 degrees. The juice is daily checked. Then, the final step is to age the wine in oak for 9 months.

TASTING : Deep red colour. The nose is complex with ripe red fruits aromas. We can note subtles smoky aromas too. In mouth, tannins are present but they let place to spices and red fruits aromas.

TASTING TEMPERATURE : Between 17 and 20 degrees.

PRESERVATION : 5 years.

FOOD MATCHING : Braised red meats, small game (like duck brest), cassoulet...



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)