



LES CELLIERS D'ONAIRAC

## RESERVE PRESIDENTIELLE 2015

IGP OC

COULEUR : Rouge

CÉPAGES : 80% Syrah, 20% Petit Verdot.

VINIFICATION :

Récolte matinale et mécanique.

Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours.

Fermentation durant 10 jours à 25°C.

Délestage fait quotidiennement.

Conservation en cuve béton pendant 6 mois.

DÉGUSTATION :

Une robe couleur violacée, un nez sur le fruit avec des arômes de fruits noirs. Un côté épicé amené par la Syrah, rafraîchit par une note végétale amenée par le Petit Verdot.

En bouche, un vin souple et frais aux tannins veloutés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16 et 20°.

CONSERVATION : 3 à 4 ans.

ACCORDS METS & VINS : Plats épicés, viandes rouges, petits gibiers, paëlla...

COLOUR : Red

GRAPE VARIETIES : 80% Syrah, 20% Petit Verdot.

VINIFICATION : Mechanical picking early in the morning. Cold maceration before the fermentation for 4 days. Then, the wine begin to ferment for 10 days at 25°. The wine is checked every day. Final step, we kept the wine in a vat for 6 month.

TASTING : Purple colour. The nose express wild berries aromas, we find too some spices bring by Syrah grape. Petit Verdot grape brings some frechness. In mouth, we have an supple et fresh wine with soft tannins.

TASTING TEMPERATURE : Between 16 and 20 degrees.

PRESERVATION : 3 to 4 years.

FOOD MATCHING : Spicy dishes, red meat, small game, paella...



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](mailto:info@lescelliersdonairac.com) – [celliersdonairac@hotmail.fr](mailto:celliersdonairac@hotmail.fr) (caveau)