



# Fleur d'Olivier AOP Faugères Rosé 2018



**Terroir :** Le terroir, exposé Sud sur un sol schisteux, bénéficie d'un climat méditerranéen avec des nuits d'été fraîches, idéales pour la maturation des baies.

**Cépages :** Cinsault 50%, Grenache 50%.

**Vinification :** Pressurage direct, soutirage puis fermentation à froid.

**Dégustation :** Avec sa jolie robe pétale de rose, cette cuvée se montre subtile et soyeuse. L'attaque est franche, fruitée, souple et gouleyante avec une finale tout en fraîcheur.

**Suggestion d'Accompagnement :** A marier avec les grillades, salades et charcuteries, sans oublier l'apéritif !

Servir à 8 - 10°C.

**Bouteille :** Bourgogne caractère 75cl.



**Soil :** The terroir is exposed to the South, on platy mineral layers called "schistes". It benefits from the Mediterranean climate with cool summer nights, ideal for the maturation.

**Grapes :** Cinsault 50%, Grenache 50%.

**Vinification :** Direct pressing, racking and fermentation at low temperature.

**Tasting notes:** Fruity and supple; with its brilliant pale rose color, it offers a fresh and pleasant final.

**Food pairings:** A perfect match with grilled meat and fish, salads and delicatessen...as for Aperitif too !!

Served around 8 - 10°C / 46 - 50°F.

**Bottle :** Burgundy character 75cl.

LES CRUS FAUGÈRES  
Mas Olivier  
34600 Faugères - France  
Tél. : (+33) 04 67 95 08 80  
Fax : (+33) 04 67 95 14 67  
contact@lescruisfaugeres.com

Bouteille 75cl		Carton 6 bouteilles		Palette Europe échange						
Gencod	Poids (kg)	Gencod	Dim. (cm) L x l x h	Nb de rangs	Nb de cartons/rang	Nb de cartons/pal.	U.C. par rang	U.C. par palette	Poids (kg)	Dim. (cm) L x l x h
3270872039188	8	3270872139307	25x16.5x30	5	21	105	126	630	860	80x120x170

