



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

