

Fleur d'Olivier AOP Faugères Rouge 2018



Terroir : Un terroir rude, pierreux où le schiste éclate comme une infinité d'éclairs d'argent, au milieu de la garrigue. Les cépages méditerranéens s'y épanouissent pleinement.

Cépages : 50 % de vieux Carignan, 25 % Syrah et 25 % Grenache.

Vinification : Fermentation sous température contrôlée à 28°C avec remontage quotidien.

Dégustation : Robe pourpre, intense et brillante. Nez avec des notes d'épices douces, de laurier auxquelles succèdent des notes de fruits rouges croquants (griotte, cassis). Une bouche de velours pour ce vin de soif très expressif et gouleyant.

Suggestion d'Accompagnement : Grillades et fromages variés.
Température de service : 17°C.

Bouteille : Bourgogne Caractère 75cl.

Carton : Personnalisé de 6 bouteilles.



Soil : This rude and stony terroir where the schist bursts as many flashes of silver lighting, is located in our scrubland. Here, the Mediterranean grapes flourish.

Grapes : Carignan old vines 50% (over 35 years old), Syrah 25% and Grenache 25%

Vinification : Fermentation under temperature control at 28°C with daily-pumping over.

Tasting notes: Brilliant ruby colour. Nose with touches of soft spices and laurel, followed by crisp red fruits notes (cherry, blackcurrant).
Velvety wine, expressive, silky and easy drinking.

Food pairings: Poultry, grilled meals and cheeses.
Best served at 17°C/63°F.

Bottle : Burgundy Caractère 75cl.

Carton : Personalized of 6 bottles.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
3270871038342	8.25	3270871139988	25x16.5x30	5	21	105	126	630	880	80x120x170

