



BIB Mas Olivier AOP Faugères Blanc



Terroir : La cuvée Mas Olivier domine l'appellation Faugères de par sa situation géographique mais aussi de par sa renommée. Le terroir, exposé Sud sur un sol schisteux, bénéficie d'un climat méditerranéen aux nuits fraîches idéal pour la maturation des baies.

Cépages : 40% Roussanne, 20% Marsanne, 30% Grenache Blanc, 10% Vermentino.

Dégustation : Avec sa robe aux reflets or et vert, il exprime sans timidité : des notes florales et des fruits confits. Bouche généreuse avec du gras. Une finale persistante et fraîche ponctuée de notes d'agrumes.

Suggestion d'Accompagnement : Terrine de poisson, asperges, poêlée d'artichauts au saumon fumé. Servir vers 8 à 10 °C

Conditionnement: Bag-in-Box 3 litres (dim:17.5x10x21.5cm) avec poignée plastique.



Soil : The Mas Olivier dominates the Faugères appellation because of its geographical situation and also its reputation. The terroir is exposed to the South, on platy mineral layers called « Schistes ». It gets benefit of the Mediterranean climate with cold nights.

Grapes : 40% Roussanne, 20% Marsanne, 30% Grenache Blanc, 10% Vermentino.

Tasting notes: With its robe of gold and green gleams, its expresses without shyness: floral notes and candied fruits. Ropy and generous mouth with a thirst-quenching finale with citrus aromas.

Food pairings: Fish terrine, asparagus, pan-fried artichoke with smoked salmon. Best served at 8 to 10° C / 48°F.

Packing: 3 liters Bag-in-Box (dim:17.5x10x21.5cm) with plastic hand.

LES CRUS FAUGERES

Mas Olivier

34600 Faugères - France

Tél. : (+33) 04 67 95 08 80

Fax : (+33) 04 67 95 14 67

contact@lescrusfaugeres.com

BIB de 3 Litres		Cartons de 4 BIB		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
3270873050007	12.9	3270873150004	35.4x21.1x22.5	6	11	66	44	264	870	120x80x150

