

BIB Mas Olivier AOP Faugères Rouge



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 avec des nuits estivales fraîches favorisant une bonne maturation des baies.

Cépages : 30% Syrah, 40% vieux Carignan, 30% Grenache.

Vinification : La vinification se fait en majorité avec une macération carbonique (Syrah, Carignan) et avec une longue cuvaison pour le Grenache. Une partie du vin (40%) est élevée 6 à 8 mois en fût de chêne.

Dégustation : Ce vin présente une robe profonde d'un rouge rubis aux reflets grenats. Au nez, le cassis et la cerise mûre se mêlent aux délicates notes boisées et aux épices. La bouche est souple et les premières sensations évoluent entre finesse et harmonie. Dès lors, les fruits rouges envahissent le palais tout en conservant des tanins très soyeux. La finale révèle une jolie longueur.

Suggestion d'Accompagnement : Idéal pour les cuisines authentiques telles la potée Auvergnate, les côtes d'agneau aux herbes, l'estouffade de Boeuf Bourguignon et les fromages à pâte pressée. A servir chambré vers 18°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 benefits from a Mediterranean climate with cold summer nights.

Grapes: 30% Syrah, 40% old Carignan, 30% Grenache.

Winemaking: Vinification is mostly via carbonic maceration (Syrah, Carignan) and with a long fermenting period (Grenache). Then a part of the wine (40%) is aged for 6 to 8 months in French oak barrels.

Tasting notes: The robe is attractive, deep cherry red. The nose, complex and elegant, offers soft aromas of spices and pepper, blended with hints of coffee. The palate is supple and elegant, and lifted by pleasantly lingering woody notes. The red fruits flavours assail the palate while keeping very silky tannins. The final reveals a good length.

Food pairings: Ideal for authentic cook like «Potée Auvergnate» (boiled pork meat with cabbage and potatoes), lamb chops with herbs, stews and casseroles and also hard cheese. To be served at 18°C/64°F.

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

LES CRUS FAUGÈRES
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)
327087I057I07	12.9	327087I157I04	35.4x21.1x22.5	6	11	66	44	264	870	120x80x150

