

MAS OLIVIER Esprit Nature AOP Faugères BIO Blanc 2018



Certifié par Bureau Veritas Certification FR-BIO 10

Vignerons engagés dans la culture de vins biologiques, notre leitmotiv : la protection de l'environnement, la préservation des ressources pour les générations futures et la juste rémunération du travail rigoureux entrepris. Nos micro-cuvées sont le fruit d'un terroir, d'un savoir-faire et d'une prise de conscience autour d'une même passion...

Terroir : Le terroir, exposé Sud sur un sol schisteux, bénéficie d'un climat méditerranéen aux nuits fraîches idéal pour la maturation des baies. La Marsanne, cépage emblématique de l'AOP, présente une grande fraîcheur et met en valeur la minéralité du sol.

Cépages : 70% Marsanne ; 30% Roussane.

Vinification : Vendangé tôt et à la main pour préserver la fraîcheur des grappes. Pressurage direct puis flottation. Fermentation sous contrôle des températures avant mise en barriques neuve (chêne français, grain fin). Elevage d'au moins 5 mois, avec un bâtonnage régulier et délicat.

Dégustation : Avec sa belle robe dorée, le nez évoque l'écorce d'orange, le silex et la gousse de vanille. En bouche, on retrouve les arômes de fleurs d'oranger accompagnés d'une belle minéralité si typique de notre terroir schisteux. L'attaque est fraîche, la structure élégante et affirmée offre une finale légèrement saline.

Suggestion d'Accompagnement : Terrine de poisson, une volaille accompagnée de morilles, fromages de chèvre... Servir vers 8 à 10 °C



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



This limited "cuvée" is the outcome of a terroir & the commitment to organic farming. A handful of winegrowers driven by the same desires and passion: protecting the environment, the well-being of future generations & the fair compensation of the meticulous hard work all year long.

Soil : The terroir is exposed south on platy mineral layers called Schistes. The grapes benefit of the Mediterranean Climate as well as fresh nights. Marsanne is the emblematic "white" variety of the Faugères area that offers great freshness and expresses best the minerality of the soil it is grown on.

Grapes : 70% Marsanne ; 30% Roussane

Winemaking : Early morning hand harvest to keep the natural freshness of the grapes . Direct pressing and juice clarification by means of flotation. Fermentation process under monitored temperature before the wine is put into barrels for maturing. Ageing on fine lees in new French oak barrels for at least 5 months , stirred regularly with care .

Tasting notes : A beautiful pale golden color with green tints, it expresses orange zest and toffee aromas on the nose. In the mouth, pleasant flavours of orange blossoms are accompanied by a wonderful minerality coming from our terroir of Schistes. The lingering finish is fresh, juicy and soft, an elegant balance of structure and intensity with well blended oak.

Food pairings : Fish terrine, asparagus, chicken dishes. Best served at 8 to 10° C / 48°F.

Bouteille/Bottle: BG 75cl character L+G.

Bouchon/Cork: Synthetic 100 % recyclable.

Carton/Case of 6, personnalisé/printed Mas Olivier Bio.

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
3270873038265	8	3270873139030	25x16.5x30	5	21	105	126	630	860	80x120x170