

MAS OLIVIER Esprit Nature

AOP Faugères BIO

Rouge 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 : Vendanges à maturité optimale pour révéler le meilleur de notre terroir 100% schistes.

Cépages : 45% Syrah, 25% Grenache, 20% Carignan, 10% Mourvèdre.

Vinification : La totalité de la vendange est éraflée, puis la fermentation alcoolique se fait avec une maîtrise précise des températures (entre 25 et 28°C). L'extraction est douce, jus de goutte uniquement. Les remontages sont réguliers avec une longue cuvaison pour préserver la complexité et donner de la finesse.

Dégustation : Avec une robe rubis, après aération, il révèle un nez charmant de griottes et de prunes. La bouche est dense et bien structurée sur des arômes délicats d'épices et de réglisse. Ses tanins fondus accompagnent une finale longue et plaisante.

Mets & vins : Il accompagnera à merveille viandes rouges et fromages affinés. Pour les puristes, à servir sur un jambon braisé de porc noir des Cévennes.

A déguster entre 16 et 18°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.

Terroir : Grapes harvested at their optimum phenolic ripeness to reveal the best of the terroir 100% Schistes.

Grapes: 45% Syrah, 25% Grenache, 20% Carignan, 10% Mourvèdre.

Winemaking: The harvest is totally destemmed, then the fermentation takes place under monitored temperature (between 25 & 28°C). Soft extraction, run free wine (without press juices). The wine is regularly pumped over and a long vatting period is respected to preserve the complexity as well as the "finesse".

Tasting notes: Ruby color, after breathing, the wine reveals a charming nose of red cherries and plum fruits. The mouth is structured and dense with delicate spicy and liquorice notes. A persistent finish on mellow tannins.

Food pairings: Pairs wonderfully with red meats and aged cheese. For purist, serve along braised ham of black pig from the Cévennes. Best served 16 - 18°C.

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
3270871036034	8	3270871136055	25x16.5x30	5	21	105	126	630	860	80x120x170