

# Mas Olivier Grande Réserve AOP Faugères Blanc 2014



**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

**Bouteille :** Bourgogne Caractère 75cl.



**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.

**Bottle :** Burgundy character 75cl.

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

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
3270873037008	8	3270873137005	25x16.5x30	5	21	105	126	630	860	80x120x170