

Mas Olivier Expression

AOP Faugères

Rouge 2013



Le Haut de Gamme / High-end product of the range 'Mas Olivier'

Terroir : Le terroir, établi sur un sol schisteux composé de crêtes atteignant 400m, est très favorable à l'implantation de vignobles de qualité. Il bénéficie aussi d'un climat méditerranéen avec des nuits fraîches.

Cépages : Syrah (en vendanges manuelles), Grenache et Mourvèdre, tous issus de sélections parcelles.

Vinification : La vinification se fait en majorité en macération carbonique (Syrah) et en longue cuvaison (Grenache, Mourvèdre). Elevage de 12 mois en barriques neuves de chêne français, à grain fin. Suivi d'un nouvel élevage en cuve.

Dégustation : Robe profonde aux reflets violette. Un nez intense aux notes de baies noires bien mures révélant après aération des notes plus végétales: poivre, encens, cardamome et piment. Un vin bien structuré aux tannins fins et puissants.

Suggestion d'Accompagnement : Côte de bœuf rôti aux cèpes, gibier aux navets confits, fromage.

Décanter et servir vers 17-18°C.

Potentiel de garde : 2 à 7 ans.

Bouteille : Bourgogne Authentique 75cl.

Proposé en caisse bois.



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



Soil : The terroir, on platy mineral layers called « Schistes », composed of hilltops rising to 400m, is very favourable for the implantation of quality vineyards. It also benefits from a Mediterranean climate with cold summer nights.

Grapes : Syrah (hand-picked), Grenache and Mourvèdre, all from selected plots.

Winemaking : Carbonic maceration for the Syrah grapes, long vatting for the Grenache and Mourvèdre. Aged 12 months in French oak barrels.

Tasting notes: Dark colour with a deep purple hue. Intense nose with ripe red berries notes which reveals after breathing vegetal notes of pepper, incense, cardamom and chilli. It is a well-structured wine with powerful and fine tannins.

Food pairings: Roasted rib of beef with porcini mushrooms. Game dishes with candied turnips, cheese.

To be decanted and served at 17°-18°C / 64°F.

Ageing potential from 2 to 7 years.

Bottle : Authentic burgundy 75cl.

Delivered in Wooden Box.

Bouteille 75cl	Caisse Bois de 6 bouteilles				Palette VMF					
	Gencod	Poids (kg)	Gencod	Dim. (cm) L x l x h	Nb de rangs	Nb de caisses/rang	Nb de caisses/pal.	U.C. par rang	U.C. par palette	Poids (kg)
3270871037956	10.33	3270871137953	28x33x19.5	8	12	96	72	576	1006	100x120x170