

Mas Olivier Expression

AOP Faugères

Rouge 2016



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 : 70% Syrah (en vendanges manuelles), 20 % Grenache et 10% 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 violines. Un nez intense aux notes de baies noires bien mûres 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 carton de 6bt.



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 : 70% Syrah (hand-picked), 20% Grenache and 10% 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 chili. 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 Carton of 6bt.

Bouteille 75cl		Carton 6 bouteilles		Format Pal.	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
Gencod	Poids (kg)	Gencod	Dim. (cm) L x l x h	EUROPE	5	19	95	114	570	839	80 x 120 x 168
3270871037956	8.83	3 27087 113 9728	27.6x18.2x30.7	V.M.F.	5	23	115	138	690	1015	120 x 100 x 168