

# Mas Olivier Grande Réserve AOP Faugères Rouge 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 avec des nuits fraîches favorisant une bonne maturation des baies.

**Cépages :** 45% Syrah, 30% vieux Carignan, 20% Grenache, 5% Mourvèdre.

**Vinification :** La vinification se fait en majorité en macération carbonique (Syrah, Carignan) et en longue cuvaison (Grenache, Mourvèdre). 40% est élevé 6 à 8 mois en fûts de chêne français.

**Dégustation :** A l'œil, le Mas Olivier présente une robe profonde d'un rouge rubis aux reflets grenat. Au nez, le cassis et la cerise mûre se mêlent aux délicates notes boisées et aux épices. La bouche est souple et les premières sensations évoluent entre finesse et harmonie. Dès lors, les fruits rouges envahissent le palais tout en conservant des tanins très soyeux. La finale révèle une jolie longueur.

**Suggestion d'Accompagnement :** Viandes en sauce, les côtes d'agneau aux herbes et les fromages à pâte dure. Servir vers 18°C.

**Bouteille :** Bourgogne caractère 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



**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 benefits from a Mediterranean climate with cold nights.

**Grapes:** 45% Syrah, 30% old Carignan, 20% Grenache, 5% Mourvèdre.

**Winemaking:** Vinification is mostly via carbonic maceration (Syrah, Carignan) and with a long fermenting period (Grenache, Mourvèdre). Then the wine (40%) is aged for 6 to 8 months in French oak barrels.

**Tasting notes:** The robe is attractive, deep cherry red. The nose, complex and elegant, offers soft aromas of spices and pepper, blended with hints of coffee. The palate is supple and elegant, and lifted by pleasantly lingering woody notes. The red fruits flavours assail the palate while keeping very silky tannins. The final reveals a good length.

**Food pairings:** It matches perfectly stews and casseroles, lamb chops with herbs and hard cheese.

Serve at 18°C/64°F.

**Bottle :** Bourgogne character 75cl.

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
327087I038038	8	327087I138042	25x16.5x30	5	21	105	126	630	860	80x120x170