

Mas Olivier Grande Réserve

AOP Faugères

Rouge 2018



Terroir : Mas Olivier est un vin emblématique des vigneron des Crus Faugères tant par l'origine des raisins que par le choix des cépages pour l'assemblage. Issue de schistes roux au sud et de schistes bleu/gris sur les points d'altitude de l'AOP Faugères, cette cuvée symbolise parfaitement notre terroir 100% Schistes qui donne toute la complexité et le caractère unique de nos vins.

Cépages : 40% Syrah, 30% Grenache, 20% Vieux Carignan, 10% Mourvèdre.

Vinification : Erafage complet de la vendange, suivi d'une vinification traditionnelle avec une maîtrise des températures. Cuvaison optimisée afin de rester sur le fruit. Elevage de 6 mois avant la mise en marché.

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 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 apportés par les Carignans centenaires. 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.



Soil: Mas Olivier is representative of the « 100% Schistes » soil that gives complexity and character to the AOP Faugères wines. First by the origin (mostly « red /orange » schist in the plains and « blue/grey » schist on the hillsides) but also by the proportions of each grape variety used in the blend.

Grapes : 40% Syrah, 30% Grenache, 20% Vieux Carignan, 10% Mourvèdre.

Winemaking: The grapes are destemmed followed by a traditional vinification under monitored temperature, short fermentation in vats to keep the fruitiness of the grapes. Aged for minimum 6 months before market launch.

Tasting notes: Mas Olivier is an intense deep cherry red color. The nose, complex and elegant, offers soft aromas of blackcurrant and cherries as well as spices and pepper notes. In the mouth the wine is supple and elegant, lifted by pleasant lingering tannins relevant of the old Carignan vines. The red fruit flavours overrun 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.

Bouteille/Bottle : Burgundy character 75cl.

Carton/Case of 6, personnalisé

LES CRUS FAUGERES
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) LxIxh	Nb de rangs	Nb de cartons/rang	Nb de cartons/pal.	U.C. par rang	U.C. par palette	Poids (kg)	Dim. (cm) LxIxh
3270871038038	8	3270871138042	25x16.5x30	5	21	105	126	630	860	80x120x170