



# Mas Olivier Sélection AOP Faugères Rouge 2013



**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 et de nuits estivales fraîches, pour une parfaite maturation des baies.

**Cépages :** 30% Syrah, 40% vieux Carignan, 30% Grenache issus de sélection parcellaire. Vendanges manuelles pour le Carignan et la Syrah.

**Vinification :** La vinification se fait en majorité en macération carbonique (Syrah, Carignan) et en cuvaison longue pour le Grenache. Elevage 6 à 8 mois en fûts de chêne français à grain fin.

**Dégustation :** La robe est attirante, d'un beau rouge cerise profond. Le nez, complexe et élégant, offre des arômes harmonieux de fruits noirs alliés à des notes de café et de cacao. En bouche, la matière, très fine et soyeuse, est mise en valeur par une belle longueur en bouche.

**Suggestion d'Accompagnement :** Côte de bœuf grillé, un gigot d'agneau au romarin ou des gibiers en sauce., tous les fromages. Il se gardera très bien entre 2 et 7 ans.

Servir vers 18°C.

**Bouteille :** Bourgogne Domaine Chêne 75cl.

**Bouchon:** Naturel 3 Mas Olivier.

**Carton couché (2x3) personnalisé.**



**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.

**Grapes:** 30% Syrah, 40% old Carignan, 30% Grenache from selected plots. The Syrah and Grenache are hand-picked.

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

**Tasting notes:** Attractive deep red cherry robe. The nose, complex and elegant, develops black fruits, vanilla and cocoa aromas. The mouth reveals a fine and silky consistency with a very long palate.

**Food pairings:** A grilled T-bone steak, a leg of lamb with rosemary or a game stew or cheese.

This wine can be aged for 2 to 7 years.

To be served at around 18°C / 64°F.

**Bottle :** Estate Burgundy 75cl.

**Cork:** Natural 3 Printed Mas Olivier.

**Personalised flat cases (2x3).**

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
(sur demande)	8.1	3270871137243	25x30x17	8	12	96	72	576	860	120x80x151