

Mas Olivier Sélection AOP Faugères Rouge 2017



Terroir : La cuvée Mas Olivier Sélection 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. Cette cuvée réunit à elle seule les plus belles parcelles : les Syrah au Sud vendangées mi-septembre retrouverons les Mourvèdre du Nord rentrés en dernier, début octobre.

Cépages : 60% Syrah, 15% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Vieux Carignan.

Vinification : La vinification se fait en majorité en macération carbonique (Syrah, Carignan) et en cuvaison longue pour le Grenache. Remontage et délestage régulier pour extraire les tanins et la couleur. En janvier, vient l'assemblage avec un choix méticuleux des cuves à mettre en barriques. 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. Le boisage se veut discret afin de garder une base fruitée. En bouche, la matière, très fine et soyeuse, est mise en valeur par une belle longueur structurée.

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.



Soil: The Mas Olivier « Selection » overlooks the Faugères appellation first because of its geographical situation and also its reputation. The terroir is exposed South, on platy mineral layers called « Schistes ». It benefits from a Mediterranean climate. This special « cuvée » brings together the very best plots of the Faugères area. Indeed, the Syrah's of this blend are harvested mid-September in the South and the last Mourvèdre entering the winery, early October come from the North.

Grapes: 60% Syrah, 15% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Vieux Carignan.

Winemaking: Carbonic maceration for most of the blend (Syrah & Vieux Carignan) and long vatting for the Grenache. Pumping-over the juices daily and tub changing for soft and superb extractions until we reach the optimum vinification. In January, we blend the different varieties and select precisely witch tanks will be aged. Aged in oak barrels (fine-grained) for 6 to 8 months to ensure the best illustration of the vintage.

Tasting notes: Attractive deep red cherry robe. The nose, complex and elegant, develops black fruits, vanilla and cocoa aromas. The oak is discreet to keep the fruity 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.

Bouteille/Bottle : Estate Burgundy 75cl.

Bouchon/Cork: Nomacorc.

Carton/Case of Personnalisé 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@lescruisfaugeres.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)	8.5	3270871137243	25x30x17	8	12	96	72	576	836	120x80x151