

ORIGINELLE AOC FAUGERES ROUGE 2010



Terroir : Les Vignes du Mas Olivier ont su préserver, entre chênes verts et arbousiers, quelques rares parcelles où de vieux ceps de vigne profondément enracinés continuent d'offrir avec générosité de magnifiques et délicieux raisins qui ont été ramassés manuellement.

Cépages : Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre

Vinification : Vinifiés selon les règles de l'art, les cépages de l'appellation participent à l'assemblage de cette Cuvée Originelle. Durant les deux ans d'élevage qui précèdent l'embouteillage, ce vin n'aura subi aucun traitement. Il a vieilli dans notre chai à l'abri de la lumière selon la méthode de nos anciens.



Dégustation : Un nez opulent où se côtoient des notes de fruits rouges et de garriques, laisse place à une bouche ample et généreuse, typée par les arômes de réglisse, d'épices et de baies noires. Les tanins fins témoins d'un élevage raffiné s'ouvrent vers une structure douce et soyeuse. D'une grande persistance en bouche, cette bouteille mérite d'être débouchée quelques heures avant de la déguster. Carafez-la, si possible, et vous aurez un immense plaisir à découvrir à travers ce vin notre Grand Terroir de Schiste.

Mets & vins : Viandes rouges, gibiers, fromages affinés.

Conditionnement :

Bouteille Bourgogne Baronne Antique 75cl.
(Coffret bois d'une ou trois bouteilles).

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