

ORIGINELLE AOC FAUGERES Rouge 2013



Terroir : Les Vignes du Mas Olivier ont su préserver, entre chênes verts et arbusiers, 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 précéderont 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 garrigues, 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 2kg568ou trois bouteilles).



Soil: Mas Olivier vineyards have managed to preserve, among holm oaks and arbutuses, a few rare plots planted with deeply rooted old vines. They carry on producing generously magnificent and delightful hand harvested grapes.

Grapes: Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre.

Vinification: The varieties of the appellation have been vinified in accordance to the proper rules and they take part in the assembling of that "Originelle" cuvée. During the two years of ageing before bottling, the wine has not been subjected to any treatment of any kind. It has been aged in our wine cellar, sheltered from the light according to our elders' method.

Tasting notes: An opulent nose with red fruits aromas leads to a generous and ample taste in the mouth characterized by licorice, spice and black berries aromas. Soft tannins witness a refined growing and open on to a mellow and silky structure. Of a great persistence in mouth, this bottle deserves to be opened a few hours before tasting it. After decantation, you will have an immense pleasure to discover through this wine our 'Grand Terroir de Schiste'.

Food pairings: Red meats, refined game, cheeses.

Bottle: Bourgogne Baronne Antique 75cl.



LES CRUS FAUGERES

Mas Olivier

34600 Faugères - France

Tél. : (+33) 04 67 95 08 80

Fax : (+33) 04 67 95 14 67

contact@lescruisfaugeres.com