

Le Petit Olivier AOP Faugères Rosé 2014



LES CRUS FAUGÈRES
Mas Olivier
34600 Faugères - France
Tél. : (+33) 04 67 95 08 80
Fax : (+33) 04 67 95 14 67
contact@lescrustraugeres.com

Terroir : Le terroir, exposé Sud sur un sol schisteux, bénéficie d'un climat méditerranéen avec des nuits d'été fraîches, idéales pour la maturation des baies.

Cépages : Cinsault 50%, Grenache 50%.

Alcool: 13% vol.

Vinification : Pressurage direct, soutirage puis fermentation à froid.

Dégustation : Robe de framboises écrasées. Cette cuvée se distingue par ses fragrances de fleurs et de fruits rouges.

L'attaque est franche, fruitée, souple et gouleyante avec une finale tout en fraîcheur.

Suggestion d'Accompagnement : A marier avec viandes et poissons grillés, salades et charcuteries, sans oublier l'apéritif.

Servir à 8 - 10°C.

Bouteille : Bourgogne caractère 75cl.



Soil : The terroir is exposed to the South, on platy mineral layers called "schistes". It benefits from the Mediterranean climate with cool summer nights, ideal for the maturation.

Grapes : Cinsault 50%, Grenache 50%.

Alcohol: 13% vol.

Vinification : Direct pressing, racking and fermentation at low temperature around 20°C.

Tasting notes: 'Le Petit Olivier' shows noticeable fragrances of flowers and red fruits. Initially frank, fruity and supple, it offers a fresh and pleasant final.

Food pairings: A perfect match with grilled meat and fish, salads and delicatessen. Perfect as an aperitif.

Served around 8 - 10°C / 46 - 50°F.

Bottle : Burgundy character 75cl.

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
3270872037276	8	3270871137960	25x16.5x30	5	21	105	126	630	860	80x120x170

