



La Jasse d'Aimé

AOP Faugères

Rosé 2020 - HVE



LES CRUS FAUGÈRES
DEPUIS 1959
MAS OLIVIER

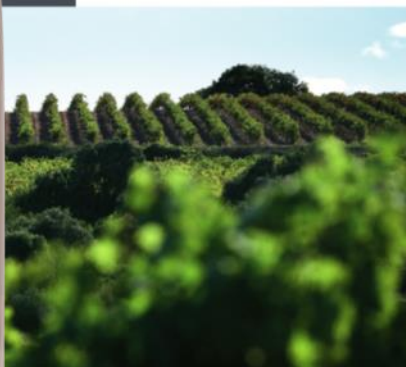
Caractéristiques : Cette cuvée est le résultat d'une passion autour du vin, d'un terroir et d'un concept : l'économie sociale et solidaire. Nos adhérents ont non seulement participé au développement de Mas Olivier Vignoble Investissement, mais ils ont également mis toute leur énergie et leur cœur dans l'élaboration de cette cuvée.

Cépages : 77 % Cinsault - 23 % Grenache

Vinification : Traditionnelle de raisins égrappés. Pressurage direct suivi d'une fermentation à basse température.

Dégustation : Pale et soyeuse la robe rose laisse place à des notes gracieuse rappelant les agrumes. Fraicheur garantie en bouche, la finesse de ce vin persiste sur la longueur avec des arômes riches.

Accord mets-vin : Servi bien frais, il sera apprécié dès l'apéritif et accompagnera salades et grillades, en toute convivialité.



Characteristics: La Jasse d'Aimé is the outcome of a profound passion around wine, a terroir and a concept driven on a sustainable and participative business model. Our members of "Mas Olivier Vignoble Investissement" not only participated in the expansion of the company, they also put all their energy and heart into the creation of this special blend.

Grapes: 77 % Cinsault - 23 % Grenache

Winemaking: After destemming and direct pressing, the juice was fermented at low temperature until dry and then blended post fermentation.

Tasting notes: The pale and silky pink dress gives way to graceful notes suggestive of citrus fruits. Freshness guaranteed in the mouth, the finesse of this wine persists with great length and rich aromas.

Food pairings: Served fresh (8 à 10°), as an aperitif with your friends or paired with salads and grilled meat.

Bouteille/Bottle: Authentic burgundy 75cl.

Carton/Box : Personalised flat cases

Palette EUROPE de 11 cartons x 8 rangs = 88 cartons soit 528 bt/pal.

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