

Mas Olivier Expression AOP Faugères Blanc 2019



Terroir : Issu de parcelles nichées au cœur de nos sols riches en schistes, à 400m d'altitude, face à la Méditerranée. Les raisins sont sélectionnés sur chaque parcelle, avec amour et soin, à maturité optimale (nous dégustons régulièrement les baies avant vendanges manuelles). Chaque variété est vendangée au moment propice pour assurer la meilleure qualité et l'assemblage subtil qui en suivra, parfaite « Expression » du terroir AOP Faugères.

Cépages : Roussanne 60%, Marsanne 15%, Vermentino 15%, Grenache Blanc 10%.

Vinification : Le plus grand soin est apporté à cette cuvée : vendange manuelle, en caissette à l'aurore pour conserver la fraîcheur naturelle et les arômes (tout en prévenant des phénomènes d'oxydation). Flottation douce, fermentation sous strict contrôle des températures. Les cuves les plus riches et expressives sont alors sélectionnées pour terminer leur fermentation en petites barriques neuves de chêne Français (225 litre).

50% de l'assemblage est élevé sur lies pendant 6/7 mois avec bâtonnage régulier tout en douceur. Un léger vieillissement en bouteille avant la mise en marché.

Dégustation : Délicat et élégant, ce vin, aux reflets d'or, offre un nez intense aux parfums de pêche, de verveine et de fleurs, puis laisse apparaître un palais riche avec une belle longueur accompagnée de notes de miel et de fruits (litchis, abricots).



Soil: Unique plot nested in hilltops, 400 meters above sea level. 100% rich Schists soil. The grapes are selected with love and great care (optimum maturity checks and berry tasting before the hand harvest). Each variety is harvested separately on different dates to insure the best quality and the perfect homogenous blend "expression" of the AOP Faugères terroir

Grapes: Roussanne 60%, Marsanne 15%, Vermentino 15%, Grenache Blanc 10%.

Winemaking: Early morning hand harvest to keep the natural freshness and aromas of the grapes and also prevent oxidization. Great care at each step, wooden tubs in the vineyard. Gentle juice clarification by means of flotation in the winery. Fermentation process under monitored temperature. Then only the richest and most expressive vats are selected to end the alcoholic fermentation in small French oak barrels (225 liters).

50% of the blend is aged on fine lees for at least 6/7 months, stirred regularly with care. Followed by ageing in the bottle before market launch

Tasting notes: Delicate and elegant, this wine offers a yellow gold shining colour. Then you will appreciate the intense nose with fruity notes such as peach, verbena and flowers. In the mouth, the wine is rich with a good length on the palate, light notes of honey and fruits (lychees, apricots).

Bouteille/Bottle : Authentic burgundy 75cl.

Carton/Case of 6.

LES CRUS FAUGÈRES

Mas Olivier

34600 Faugères - France

Tél. : (+33) 04 67 95 08 80

Fax : (+33) 04 67 95 14 67

contact@lescrusfaugeres.com

Bouteille 75cl	Carton 6 bouteilles			Format Pal.	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
Gencod	Poids (kg)	Gencod	Dim. (cm) L x l x h	EUROPE	5	19	95	114	570	839	80 x 120 x 168
3270873038272	8.83	3 27087 313 9047	27.6x18.2x30.7	V.M.F.	5	23	115	138	690	1015	120 x 100 x 168