



OPALIA

AOP Faugères

Rouge 2018

Certifié par Bureau Veritas Certification FR-BIO 10



Micro-cuvée en honneur à la déesse romaine de l'abondance.

Clin d'oeil à la richesse des ressources naturelles de notre terroir, Opalia fait écho à notre volonté de défendre une viticulture vertueuse et soignée. 6300 bouteilles

Terroir : 100% Schistes. Faibles rendements (25hl/ha).

Cépages : Syrah 80%, Mourvèdre 20%.

Vinification : Sélection des meilleures parcelles, vinification traditionnelle de chaque cépage, avec maîtrise des températures, longue cuvaison de 3 semaines, remontages et délestages réguliers pour extraire la couleur et les tannins. Nouvelle sélection avant passage en fûts de chêne français, pendant un an, d'environ 15% de la Syrah.

Dégustation : Le nez séduisant, d'abord délicat, s'ouvre sur des notes de cystes. Nous sommes en pleine garrigue, au cœur du printemps. Suivent les arômes de thym, plus prononcés, puis ceux de prunes d'ante fraîchement cueillies, annonciateurs de l'été, suivent des notes de réglisse et de mûre de ronce. C'est un formidable bouquet que la bouche relaye avec gourmandise et générosité. L'attaque est ronde, charnue, les tanins assurent le relief et la richesse. Délicate et charmante, encore sur la jeunesse, cette cuvée offrira complexité et potentiel durant de nombreuses années.

Mets & vins : Souris d'agneau et viandes en sauce ; fromages au lait cru ou, tout simplement, sur un dessert au chocolat noir corsé.



Opalia, limited vintage named to praise our precious terroir and the wealth of the natural resources of the Faugères area. Tribute to the goddess of abundance this wine echoes with our commitment to run a sustainable and virtuous agriculture. 6300 bottles

Terroir : 100% Schistes. Low yield (25hl/ha).

Grapes: Syrah 80%, Mourvèdre 20%.

Winemaking: Selection of the best organic plots, traditional vinification of each grape variety under controlled temperature. Followed by a long vatting of 3 weeks with regular pumping-over and tub changing to extract the color and the tannins. 15% of the best Syrah is then aged in French oak barrels of 225L for a year.

Tasting notes: Seductive nose opening on rockrose notes. Senses of garrigue, at the heart of spring followed by intense thyme aromas. Then those of freshly picked plums, foreshadowing the summer. On the final liquorice and wild blackberry complete the sensorial experience. The mouth reveals an amazing bouquet voluptuous and generous. The attack is round and fleshy, the tannins bring structure and richness. Delicate and charming wine, still young, Opalia will offer complexity and potential for many years.

Food pairings: Braised lamb shanks or roasted meats in gravy, cheese or with a dark chocolate dessert course.

Bouteille / Bottle: BDX Conique Chêne 75cl

Bouchon / Cork: « Type BIO » liège naturel traité à la cire d'abeille

Carton / Case: personalized flat box (1x6bt)

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			Palette VMF					
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
3 27087 103 8465	8.66	3 27087 113 8431	50 x 31 x 9.5	15	7	105	42	630	927	120 x 100 x 160