



AOP FAUGÈRES

DOMAINE OLLIER TAILLEFER

Blanc « Allegro »



Cépages : Rolle (Vermentino), Roussane.

Sol : Coteaux de schistes, exposition plein sud, altitude 250 à 300m

Vinification : Récolte manuelle, vendange triée, tous les cépages sont égrappés et foulés. La cuvaison dure environ 30 jours. L'élevage se fait en cuve inox afin de lui laisser le temps de s'ouvrir. Mise en bouteille 18 mois après récolte.

Dégustation : Robe brillante aux reflets dorés. Ce vin est riche, minéral, gras et onctueux.

Accord mets/vin : A déguster à 12°C. Accompagne les volailles à la crème, poissons grillés ou le pélarçon de chèvre et sa confiture de figes.

VIN BIO