



# AOP FAUGERES

Domaine Ollier Taillefer

Allégro



Cépages : Rolle (ou Vermentino), Roussane

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

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.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

## Dégustation :

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

## Conseil pour la dégustation :

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

## **Exploitation agréer TERRA VITIS**

Charte culture raisonnée Rhône Méditerranée pour un plus grand respect de l'environnement.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans  
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56  
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z