



# AOP FAUGERES

Domaine Ollier Taillefer

Castel Fossibus



Cépages : Syrah 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%,

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

Vinification: Récolte manuelle, vendange triée, Tous les cépages sont égrappés et foulés, puis vinifiés séparément pendant 30 jours  
Elevage de 12 mois en fût de chêne avec 1/3 de bois neuf

Titre alcoométrique : 14% Vol.

## Dégustation :

Robe très sombre, nez légèrement grillé et épicé.

En bouche, une ossature massive, des notes de petits fruits noirs et une belle minéralité, gras, riche, complexe, et suave.

La finale est longue, épicée et légèrement fumée.

## Conseil pour la dégustation :

A déguster à 16°C

Accompagne la côte de boeuf, gardiane de taureau, daube de sanglier et les gibiers

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

## 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