



# AOP FAUGERES

Domaine Ollier Taillefer

Grande Réserve



Cépages : Grenache vieilles vignes 35%, Syrah 35%, Carignan vieilles vignes 15%, Mourvèdre 15%

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 pourpre intense.

Nez de garrigues, de genévrier, de laurier, de pierre à fusil.

Attaque franche et épicée. Bouche tendre et harmonieuse avec un bel équilibre.

La finale est ronde et douce avec des notes réglissées.

## Conseil pour la dégustation :

A déguster à 16°C

Accompagne le carré d'agneau à la fleur de thym, le canard aux olives, les tajines...

## **Exploitation agréer TERRA VITIS**

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