



AOP FAUGERES

DOMAINE OLLIER TAILLEFER

Les Collines

Cépages : Syrah (20%), Cinsault (40%), Grenache (30%), Mourvèdre (10%).

Sol : Coteaux de schistes, exposés plein Sud. Altitude 250 à 300mètres.

Vinification : Récolte manuelle. Vendange triée. Macération pelliculaire, égouttage. Pressurage avec pressoir pneumatique, débourage. Fermentation à 17/18° sur lies fines.

Dégustation :

Belle robe pâle. Nez intense et délicatement fruité. Bouche harmonieuse, fraîche et ronde, marquée par la framboise.

Idéal à l'apéritif avec des poivrons marinés et autres tapas mais aussi avec des plateaux de charcuteries, des tartes aux légumes, gaspacho ou tout simplement des grillades.

Servir à 10° .

