



# AOP FAUGERES

DOMAINE OLLIER TAILLEFER

Rouge « Castel Fossibus »



**Cépages** : Syrah, Grenache, Mourvedre, Carignan.

**Titre alcoométrique** : 14% Vol.

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

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

**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.

**Accord mets/vin** : A déguster à 16°C. Accompagne la côte de bœuf, gardiane de taureau, daube de sanglier et les gibiers. Se conserve 7 à 10 ans.

**VIN BIO**