

AOP FAUGERES

DOMAINE OLLIER TAILLEFER

Rouge « Grande Réserve »



Cépages : Grenache vieilles vignes, Syrah, Carignan vieilles vignes, Mourvèdre.

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

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.

Dégustation : Robe pourpre intense. Nez de garrigues, de genévrier, de lauriers, 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.

Accord mets/vin : A déguster à 16°C. Accompagne le carré d'agneau à la fleur de thym, le canard aux olives, les tajines etc.

VIN BIO