



*Faugères  
Les Collines  
2005  
Domaine Ollier Taillefer*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Languedoc
<b>Appellation :</b>	Faugères
<b>Encépagement :</b>	40 % Carignan, 30 % Grenache, 30 % Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	Schistes
<b>Situation :</b>	En coteaux (300m) plein sud
<b>Production moyenne :</b>	60000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	45 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Vendange éraflée, macération carbonique sur Carignan et traditionnelle pour autres cépages.
<b>Elevage :</b>	6 mois en cuve
<b>Vinificateur :</b>	Luc et Françoise Ollier
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Ollier Taillefer

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis avec légers reflets violacés
<b>Olfactif :</b>	Le nez est immédiatement porté sur de nombreux arômes de fruits rouges et noirs. On distingue des notes de cerise, de prunelle, de framboise, dans un ensemble très plaisant.
<b>Gustatif :</b>	La bouche se développe sur une belle structure, avec du fond et des tanins croquants. On y retrouve les fruits rouges ainsi qu'une superbe finale fraîche et gourmande.
<b>Global :</b>	Enfin, un vin sudiste frais et gourmand que l'on pourra aisément servir légèrement rafraîchi en été !

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	7,20 € TTC – <b>Tarif club : 6.40 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Grillades et viandes blanches
<b>Service :</b>	Servir à 17°C