



## AUX PALAIS DES VIGNOBLES

### Faugères Blanc AOP Allegro 2016 Vin Bio Domaine Ollier Taillefer 75 cl

Florale, minérale



**Prix :** 13.55 €

#### **Critères associés :**

*APPELLATION* : Faugères

*COULEUR* : Blanc

*MILLESIME* : 2016

*PRIX* : Entre 10€ et 15€

*REGION* : Languedoc Roussillon

### Faugères Blanc AOP Allegro 2016 Vin Bio Domaine Ollier Taillefer 75 cl

**NOM** : Domaine Ollier Taillefer **REGION** : Languedoc **APPELLATION** :

Faugères

**COULEUR** : Blanc **CUVEE** : Allégro **MILLESIME** : 2016 **CEPAGE** : Roussane 50%, Rolle 50% **TERROIR** : Terrasses schisteuses à 250 m d'altitude **VIGNIFICATION** :

Récolte manuelle, vendange triée. Eraflage, macération pelliculaire, égouttage, pressurage avec pressoir pneumatique, débouillage léger à 5 degrés.

Fermentation à 18 degrés sur lies fines

**RENDEMENT** : 40HL/HA **ELEVAGE** :

cuve inox

**TAUX D'ALCOOL : 14° CONTENANCE : 75 cl PRODUCTION ANNUELLE (BTLLES) : 15000**

 **DEGUSTATION**  **ACCORD METS ET VINS**

Oeil:

Nez: Fleurs blanches, poire

Bouche: Agrumes, miel, fleur de tilleul, citronnelle. Attaque ronde, riche, minérale

Anchiade, dorade grillée, terrine de morue aux herbes, volailles à la crème, blanquette de veau, pélardon de chèvre frais avec sa confiture de figue  **CONSEIL**  **DISTINCTION**

- Température de service : 10°C

- Potentiel de garde : 2 ans

**NOM**

Domaine Ollier Taiffefer

**REGION**

Languedoc

**APPELATION**

Faugères

**COULEUR**

Blanc

**CUVEE**

Allégro

**MILLESIME**

2016

**CEPAGE**

Roussane 50%, Rolle 50%

**TERROIR**

Terrasses schisteuses à 250 m d'altitude

**VIGNIFICATION**

Récolte manuelle, vendange triée. Eraflage, macération pelliculaire, égouttage, pressurage avec pressoir pneumatique, débourage léger à 5 degrés. Fermentation à 18 degrés sur lies fines

**RENDEMENT**

40HL/HA

**ELEVAGE**

cuve inox

**TAUX D'ALCOOL**

14°

**CONTENANCE**

75 cl

**PRODUCTION ANNUELLE (BTLLES)**

15000

[Lien vers la fiche du produit](#)