ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882




# Bourgogne Aligoté «oublie le cassis»

ROU425

## Historique

Vigneron de père en fils et sans prétention, Antoine Olivier est guidé par la recherche permanente de la qualité et du plaisir. La qualité d'un vin débute par le respect du terroir et de l'environnement. Depuis plusieurs années, il a fait le choix d'une production sans aucun produit de synthèse, pesticides ou désherbants. Cette production porte un nom, mais en faisant le choix de ne pas demander de certification, il n'a pas le droit de l'utiliser…L'objectif: mettre en valeur les terroirs, respecter l'environnement et transmettre un patrimoine sain. En 2003, il succède à son père et assure depuis, l'ensemble des activités du domaine. Il s'applique à respecter ses convictions de vigneron : le goût du travail bien fait, avec une légèreté suffisante, comme en témoigne certaines de ses cuvées…

## Reconnaissance

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | France | **Producteur** | Domaine Antoine Olivier |
| **Région vinicole** | Bourgogne | **Cépage(s)** | aligoté |
| **Appellation** | Bourgogne Aligoté | **Conservation** | 3 à 5 ans |
| **Service** | 12°C | | |

## Description

**Oeil** Robe jaune clair

**Nez** Notes florales, très ouvert

**Bouche** Très ronde, acidité discrète relevant les saveurs

**Accord mets/vin** Apéritif, fruits de mer

**Commentaires**

Terroir: sol argilo calcaire
Âge du vignoble: 70 ans sur le terroir de Rully Saint-Jacques.
Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à réception.

Vinification & élevage
12 mois en fût de 500L (pas de bois neuf) avec bâtonnage puis finale en cuve 4 à 6 mois.
Mis en bouteille à la propriété après filtration légère.

**Conversion biologique.**

**En une ligne** Un Aligoté classique, vinifié comme un Bourgogne blanc. Le bâtonnage léger et l'élevage long lui apportent rondeur et complexité, lui donnant plus un profil de vin de repas, d'où son nom !