



Santenay les Côteaux sous la Roche

ROU427

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)	chardonnay
Appellation	Santenay	Conservation	5 à 8 ans
Service	12 à 14 °C		

Description

Oeil	Robe or jaune
Nez	Notes de fruits mûrs, agrumes et fleurs.
Bouche	Attaque tendue, fraîche et belle rondeur.
Accord mets/vin	Plats à la crème, volailles et escargots

Commentaires

Terroir: argilo-calcaire

Âge des vignes: 25 ans

Culture selon des méthodes ancestrales, sans désherbage chimique ni produit de synthèse. Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à la réception.

Vinification & élevage: Pressurage lent. Vinification exclusivement en fût avec batonnage régulier jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Élevage long 18 mois avec 12 mois en fûts de chêne, sur lie, sans soutirage (¼ fûts neufs, ¼ fûts 1 vin, ¼ fûts 2 vins, ¼ fûts 3 vins) Fin d'élevage en cuve 6 mois et mise en bouteille à la propriété, Collage et filtration légers.

Conversion biologique.

En une ligne