ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



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