ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Santenay le temps des c(e)rises

ROU429

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)**	pinot noir
Appellation	Santenay	**Conservation**	6 à 7 ans
Service	14 à 16 °C		

Description

Oeil Robe rubis clair

Nez Fruits rouges frais

Bouche Attaque vive, finale délicate

Accord mets/vin Viandes rouges, volailles, poissons

Commentaires

Sol argilo calcaire.
Âge moyen des vignes: 35 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: Fermentation longue en cuve inox thermo-régulée. Pas de pigeage, travail en douceur pour une extraction douce. 12 mois en fûts de chêne. 20% de
bois neufs, 20% fûts d'un vin, 20% fûts de 2 vins, etc. Fin d'élevage en cuve 5/6 mois. Mis en bouteille à la propriété, pas de collage ni de filtration.
Aucun sucre résiduel

Conversion biologique.

En une ligne Une parenthèse peut tout changer ! Appréciez ce Santenay frais et plaisant comme une parenthèse dans votre journée.