ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Les Connasses en cavale Magnum

ROU430

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	Bourgogne Chardonnay	**Conservation**	4 à 6 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil Robe jaune pâle

Nez Ouvert sur des notes de fruits mûrs

Bouche Très ronde et suave, finale tendue

Accord mets/vin Apéritif, poissons grillés

Commentaires 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 réception.
Pressurage lent - Vinification exclusivement en fût avec batonnage régulier jusqu'à la fin de la fermentation malolactique.
12 mois en futs de chêne, sur lie, sans soutirage, fin d'élevage en cuve 4 à 6 mois.
Mise en bouteille après collage et filtration légers.
Aucun sucre résiduel

En une ligne