



Santenay Les Charmes

ROU433

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	8 à 10 ans
Service	15 à 17 °C		

Description

Oeil	Rubis
Nez	Nez généreux, racé aux arômes de cerise et framboise avec de subtiles notes de violette.
Bouche	Suave et équilibrée
Accord mets/vin	Plats italiens, viande et fromage

Commentaires Sol argilo-calcaire
Âge moyen des vignes: 18 ans

Méthode culturale: Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à réception. Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaison longue à température contrôlée. Peu de pigeage, travail en douceur pour une extraction douce.

Vinification & élevage: 14 mois en fûts de chêne. 1/3 fûts neufs, 1/3 fûts 1 vin, 1/3 fûts 2 vins. Fin d'élevage en cuve 8 mois. Mis en bouteille à la propriété, sans collage ni filtration.

Conversion biologique.

En une ligne

Très beau terroir de Santenay, réputé pour la production de vins riches et puissants. Parcelles plantées d'une sélection de Pinot Noir très fin qui donne des vins où la matière s'équilibre avec la suavité et la rondeur des grands Bourgognes.