ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Santenay Les Charmes 1.5L

ROU435

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 futs 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.

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.