



Côte Rouge Bourgogne Rouge Antoine Olivier

ROU436

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	Bourgogne rouge	Conservation	3 à 6 ans
Service	16°C		

Description

Oeil	Robe rubis clair, brillante
Nez	Fruits frais, floral
Bouche	Attaque vive et dynamique, tanins souples
Accord mets/vin	Charcuterie, grillades, poissons

Commentaires

Terroir: Sol argilo-calcaire

Âge moyen des vignes: 25 ans sur le terroir de Santenay

Méthode culturale

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.

Vinification & élevage

Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Peu de pigeage, travail en douceur pour une extraction douce puis élevage en fûts 12 mois, finale en cuves 4 à 6 mois supplémentaires. Mis en bouteille à la propriété, sans collage, ni filtration.

En une ligne