



● Bourgogne Aligoté «oublie le cassis»

ROU425

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)	100% aligoté
Appellation	Bourgogne Aligoté	Conservation	3 à 5 ans
Service	12°C		

Description

Oeil

Robe jaune clair

Nez

Notes florales, très ouvert

Bouche

Très ronde, acidité discrète relevant les saveurs

Accord mets/vin

Apéritif, fruits de mer

Commentaires

Terroir: sol argilo calcaire Âge du vignoble: 70 ans sur le terroir de Rully Saint-Jacques Méthode culturale: Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à réception. Vinification & élevage 12 mois en fût (pas de bois neuf) de 500 L avec bâtonnage puis finale en cuve 4 à 6 mois. Mis en bouteille à la propriété après filtration légère.

En une ligne

Un Aligoté classique, vinifié comme un Bourgogne blanc, le bâtonnage léger et l'élevage long lui apporte rondeur et complexité, lui donnant plus un profil de vin de repas, d'où son nom !