



## ● 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Antoine Olivier
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	Bourgogne Chardonnay	<b>Conservation</b>	4 à 6 ans
<b>Service</b>	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