



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Les Noizons Pommard

ROU428

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% pinot noir
Appellation	Pommard	Conservation	3 à 6 ans
Service	16°		

Description

Oeil

Robe rubis clair, brillante

Nez

Nez floral aux notes de fruits frais.

Bouche

Attaque vive et dynamique, tanins souples

Accord mets/vin

Charcuterie, grillades, poissons

Commentaires

Sol argilo-calcaire Âge moyen des vignes: 25 ans Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à réception. Fermentation longue en cuve inox thermo-régulée. Peu de pigeage, travail en douceur pour une extraction douce. 14 mois en fûts de chêne. 1/3 Fûts neufs, 1/3 fûts 1 vin, 1/3 fûts 2 vins, etc. Fin d'élevage en cuve 5/6 mois. Mis en bouteille à la propriété, pas de collage.

En une ligne

Vin riche et coloré, aux arômes de fruits noirs, soutenus par des notes légèrement toastées. Bouche ample, puissante et suave. Un vin de plaisir après quelques années de garde.