



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



● Santenay le temps des c(e)risés

ROU429

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 | Santenay | Conservation | 6 à 7 ans |
| Service | 14 à 16 °C | | |

Description

Oeil

Robe rubis clair

Nez

Fruits rouges frais

Bouche

Attaque vive, finale délicate

Accord mets/vin

Viandes rouges, volailles, poissons

Commentaires

Sol argilo calcaire. Âge moyen des vignes: 35 ans. 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 la réception. Vinification & élevage: Fermentation longue en cuve inox thermo-régulée. Pas de pigeage, travail en douceur pour une extraction douce. 12 mois en fûts de chêne. 20% de bois neufs, 20% fûts d'un vin, 20% fûts de 2 vins, etc. Fin d'élevage en cuve 5/6 mois. Mis en bouteille à la propriété, pas de collage ni de filtration. Aucun sucre résiduel

En une ligne

Une parenthèse peut tout changer ! Appéciez ce Santenay frais et plaisant comme une parenthèse dans votre journée.