



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 Les Charmes 1.5L

ROU435

### 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% pinot noir         |
| <b>Appellation</b>     | Santenay   | <b>Conservation</b> | 8 à 10 ans              |
| <b>Service</b>         | 15 à 17 °C |                     |                         |

### Description

#### Oeil

Rubis

#### Nez

Nez généreux, racé aux arômes de cerise et framboise avec de subtiles notes de violette.

#### Bouche

Suave et équilibrée

### Accord mets/vin

Plats italiens, viande et fromage

### Commentaires

Sol argilo-calcaire Âge moyen des vignes: 18 ans Méthode culturale: Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à réception. Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaison longue à température contrôlée. Peu de pigeage, travail en douceur pour une extraction douce. Vinification & élevage: 14 mois en fûts de chêne. 1/3 fûts neufs, 1/3 fûts 1 vin, 1/3 fûts 2 vins. Fin d'élevage en cuve 8 mois. Mis en bouteille à la propriété, sans collage ni filtration.

### En une ligne

Très beau terroir de Santenay, réputé pour la production de vins riches et puissants. Parcelles plantées d'une sélection de Pinot Noir très fin qui donne des vins où la matière s'équilibre avec la suavité et la rondeur des grands Bourgognes.