Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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 Côteaux sous la Roche

ROU427

**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% chardonnay |
| **Appellation** | Santenay | **Conservation** | 5 à 8 ans |
| **Service** | 12 à 14 °C | | |

**Description**

**Oeil**

Robe or jaune

**Nez**

Notes de fruits mûrs, agrumes et fleurs.

**Bouche**

Attaque tendue, fraîche et belle rondeur.

**Accord mets/vin**

Plats à la crème, volailles et escargots

**Commentaires**

Terroir: argilo-calcaire Âge des vignes: 25 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: Pressurage lent. Vinification exclusivement en fût avec batonnage régulier jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Élevage long 18 mois avec 12 mois en fûts de chêne, sur lie, sans soutirage (¼ fûts neufs, ¼ fûts 1 vin, ¼ fûts 2 vins, ¼ fûts 3 vins) Fin d'élevage en cuve 6 mois et mise en bouteille à la propriété, Collage et filtration légers.

**En une ligne**