



## ● Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Peuillets

ROU434

### 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>	AOC Savigny-lès-Beaune	<b>Conservation</b>	8 à 10 ans
<b>Service</b>	16 à 18°C		

### Description

#### Oeil

Belle robe pourpre claire

#### Nez

Nez puissant, fruits rouges et noirs

#### Bouche

Bouche riche, généreuse et belle présence tannique.

### Accord mets/vin

Viandes en sauce, fromages

### Commentaires

Sol argilo-calcaire Âge moyen des vignes: 60 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 réception. Fermentation longue en cuve inox thermo-régulée. Peu de pigeage, travail en douceur pour une extraction douce. 12 mois en futs de chêne, finale en cuve 4 à 6 mois. 1/3 neufs, 1/3, 1 vin, 1/3, 2 vins. Mise en bouteille à la propriété. Sans collage ni filtration.

### En une ligne