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

Bourgogne «les deux dindes»

ROU426

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	Bourgogne Chardonnay	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil

Robe jaune pâle

Nez

Ouvert sur des notes de fruits mûrs

Bouche

Très ronde et suave, finale tendue

Accord mets/vin

Apéritif, poissons grillés

Commentaires

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. Pressurage lent - Vinification exclusivement en fût avec batonnage régulier jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. 12 mois en futs de chêne, sur lie, sans soutirage, fin d'élevage en cuve 4 à 6 mois. Mise en bouteille après collage et filtration légers. Sucre résiduel: 1,4 g/l

En une ligne