



SARL ANTOINE OLIVIER

Santenay

Le Bievaux, Blanc, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Le Santenay blanc Le Biévaux est issu de l'un des terroirs les plus réputés de Santenay pour la production de vins blancs, même s'il ne s'agit que d'une appellation village.

TERROIR

La terre est à dominante argilo-calcaire et l'âge des vignes du domaine Olivier est en moyenne de 30 ans.

A LA VIGNE

Labours régulières, traitement préventif à base de tisanes, gestion des rendements et vendanges manuelles .

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1.5 ha - **Age moyen des vignes :** 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Un pressurage lent des raisins et une vinification en fûts avec bâtonnage régulier

ELEVAGE

élevage de 12 mois minimum en fûts de chêne, sur lies et sans soutirage -le vin reste dans le même fût-. Le taux de fûts neufs utilisé est de 25 %. Une légère filtration est réalisée avant la mise en bouteille.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Aspect : Robe jaune d'or

Nez : Puissant, notes de fleurs blanches, agrumes, toastés

Bouche : riche et complexe, grande longueur

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Température de Service : 12 à 14°C

Conservation : À partir de 3 ans – 8 à 10 ans de garde

ACCORDS METS-VINS

Harmonie Mets et vins : Tout ce qui se marie avec un blanc !

NOTRE ENTREPRISE

Créé à la fin des années 60, le Domaine s'étend d'abord sur Santenay puis Savigny-les-Beaune, Pommard et plus récemment, Rully.

Je me suis attaché à la mise en valeur de terroirs anciens, historiquement réputés pour la production de Santenay Blanc. Pour certains abandonnés depuis plus d'un siècle, ces terroirs m'ont permis de devenir le principal producteur de vins blancs de Santenay.

SARL ANTOINE OLIVIER
5 Rue Gaudin, 21590 SANTENAY
Tel. 33 (0)380206135 - contact@antoineolivier.wine
antoineolivier.wine  


VINS DE
BOURGOGNE



SARL ANTOINE OLIVIER

Santenay

Le Bievaux, Blanc, 2018

En 2003, je succède à mon père et assure depuis, l'ensemble des activités du domaine. Je m'applique à respecter mes convictions de vigneron avec le gout du travail bien fait.

Date de création/reprise : 2003 -

Surface totale du domaine : 10.25ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Je m'applique à produire dans le respect de l'environnement sans produit de synthèse. Les labours, la limitation des rendements, l'utilisation importante de tisanes et de préparation à bases de plantes et les vendanges manuelles permettent d'obtenir les raisins les plus sains et les plus mûrs capables d'exprimer au mieux les caractéristiques de leurs terroirs.

Principaux marchés : France, Canada Québec, Japon, Belgique

SARL ANTOINE OLIVIER
5 Rue Gaudin, 21590 SANTENAY
Tel. 33 (0)380206135 - contact@antoineolivier.wine
antoineolivier.wine  


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.