

## **POMMARD** **Domaine Olivier**

**Rødvin – fra**  
**BOURGOGNE**

**TØR**



### **Sagt & skrevet:**

- "Antoine Olivier er passioneret omkring Santenay blanc, men hans røde vine er bestemt også gode!"  
**Clive Coates,**  
**THE WINES OF BURGUNDY**
- "Antoine Olivier, ung og dynamisk producent af Santenay, har i de senere år opnået status af at være en af de dygtigste vinmagere i det sydlige Côte de Beaune!"  
**LE GUIDE**  
**BETTANE & DESSEAUME**  
**DES VINS DE FRANCE**
- "De mange mesterkokke, der samarbejder med Antoine Olivier, værdsætter kvaliteten og originaliteten på hans vine."  
**LECHEF.COM**

**Mørk, granatrød farve.**  
**Intens aroma**  
**af sorte frugter.**  
**Kraftige, ristede noter**  
**i smagen.**

**Pinot Noir** (100%) – lagret på egefade

80% fra Noizons-markerne i Pommard – les Noizons og les Petits Noizons er nogle af de bedste village-vinmarker i Pommard, de to marker er også benævnt "deuxièmes cuvées".

25 år gamle vinstokke på en jord af ler og kalk.  
Manuel høst – brug af sorteringsbord.

Lang gæring i temperaturregulerede, rustfri ståltanke.

Kun let 'pigeage', skånsomt for en blød ekstraktion.

14 måneders lagring på egefade (1/3 nye, 1/3 et-års, 1/3 to-års).

Afsluttende lagring på tanke i 5-6 måneder – ingen klaring.

Domaine Olivier er på 12 ha og beliggende i Santenay i det sydlige Côte d'Or, grundlagt sidst i i 1960'erne og siden 2003 drevet af Antoine Olivier.

Og Domaine Olivier har i dag et betydeligt renommé. Antoine Olivier er i kontrol med en klar målsætning: "Alliancen af modernitet og respekt for de burgundiske terroirer." Ingen kemisk ukrudtsbekæmpelse – men pløjning, biologisk bekæmpelse, udbyttekontrol og manuel drueplukning.

Alt dette for at opnå de sundeste og mest modne druer, som fuldt ud kan udtrykke deres oprindelse.

✓ **Velegnet til kraftige retter af vildt, får, ragout, andeconfit og stærke oste**

– **prøv den til fasan, vildsvineterrin, koteletter af fårekød, røget gåsefilet, entrecote og Munster**

✓ **Bedst fra 4 til 15 år efter høst**

✓ **Nydes ved 15-18 °C**

