SANTENAY
Le Temps des C(e)rises
Domaine Olivier

Rødvin - fra BOURGOGNE **TØR** **Fadlagret**



• "Antoine Olivier er en begavet ung mand, som
- er jeg overbevist om -
er bestemt til at blive en af stjernerne i Santenay!"
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 & DESSEAUVE
DES VINS DE FRANCE

• "Domaine Oliviers røde vine fra Santenay og Savigny
er meget vellykkede og med vægt på frugt ..."
LEFIGARO.FR

• "Antoine Oliviers Santenays er store vine til små priser!."
L'EXPRESS.FR

Friske røde frugter, tæt og rig tekstur, livlig, med delikat finish

Pinot Noir (100%) - lagret på egefade

Kirsebærrenes tid fremkalder for alle foråret, varmen, den genfødte naturs sødme. Historisk set er denne i fransktalende lande meget kendte sang også symbolet på modstand og frihed. For Antoine Olivier er "Le Temps des C(e)rises" et blink med øjet, hans bidrag til at hjælpe os gennem vores problemfyldte tid ved hjælp af den glæde, som denne Santenay bringer - frisk, behagelig, og til at drikke ung til et enkelt og hyggeligt køkken.

35 år gamle vinstokke på en jord af ler og kalk.
Manuel høst - brug af sorteringsbord.
Lang gæring i temperaturregulerede, rustfri ståltanke.
Ingen *'pigeage'*, for en blød ekstraktion.
12 måneders lagring på egefade (1/5 nye, 1/5 et-års, 1/5 to-års ...).
Afsluttende lagring på tanke i 5-6 måneder - ingen klaring eller filtrering.

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 ukrudts-bekæmpelse - 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
rødt kød - stegt eller grillet,
coq au vin, vildtretter
og oste som Morbier og Pont-l'Évêque

✓ Bedst fra 2 til 6-7 år efter høst

✓ Nydes ved 14-16 °C