

MEURSAULT les Pellands Domaine Olivier

Hvidvin - fra
BOURGOGNE

TØR



**Denne vin,
fra en af de fineste appellationer
i hvid Bourgogne,
har en næse af friske frugter,
hvide blomster,
accenter med noter af mandel,
hasselnød og smør.
Smagen er lang og præcis.
En Meursault
der vil vinde i kompleksitet!**

Chardonnay (100%) - lagret på egefade

Fra Les Pellands-marken i Meursault - 40 år gamle vinstokke på en jord af ler og kalk.
Manuel høst - brug af sorteringsbord.
Langsom presning og vinifikation i egefade med omrøring af bærmener. Malolaktisk gæring.
Lagring på bærmener i egefade (25% nye) i 11 måneder.
Aftapning efter en let 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 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.

Sagt & skrevet:

- "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 & DESSEAUME
DES VINS DE FRANCE**

✓ **Velegnet til fisk og krebsdyr i sauce og fjerkræ i flødesauce**

- **prøv den til stegt rødspætte, kammuslinger, foie gras-terriner, hummer, laksebøf, søtungefilet, champignon-omelet, vagtler og kraftige oste**

✓ **Bedst fra 3 til 12 år efter høst**

✓ **Nydes ved 10-12 °C**

