

POMMARD **Domaine Olivier**

Rødvin - fra
BOURGOGNE

TØR



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.

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

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

- prøv den til fasan, vildsvineterrin, koteletter af fårekød, roget gåsefilet, entrecote og Munster

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

✓ **Nydes ved 15-18 °C**

