

SANTENAY

Premier Cru Beaurepaire

Domaine Olivier

Rødvin - fra
BOURGOGNE

TØR



**Fremstår fin og elegant,
ren i næsen med blomster,
rosenblade, pæon, viol
- samt røde frugter
med nuancer af lakrids.
På ganen fine tanniner
med potentiale.
En vin i balance
mellem intensitet og finesse.**

Pinot Noir (100%) - lagret på egefade

Fra grand cru-marken Beaurepaire i Santenay. Beaurepaire er en af de mest centrale af Santenays Premier Cru vinmarker, som ligger på bjergsiden over selve landsbyen. Den stejle skråning her og sydlig eksponering giver anledning til en alsidig terroir, og både Pinot Noir og Chardonnay er plantet her. Beaurepaire Premier Cru-vinene er gerne rige og ganske robuste, de røde med noter af krydderier og vilde frugter.

40 år gamle vinstokke på 1 ha jord af ler og kalk. Manuel høst - brug af sorteringsbord. Lang gæring i temperaturregulerede, rustfri ståltanke. Kun let 'pigeage', skånsomt for en blød ekstraktion. 12 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 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 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 & DESSEAUVÉ
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

✓ **Velegnet til jagtretter
og stegt og grillet rødt kød**

- **prøv den til agerhøne, hare, kaninstuvning,
lam, grillet fasan i fløde og chateaubriand**

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

✓ **Nydes ved 16-18 °C**

