

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE **les Vermots** **Domaine Olivier**

Hvidvin – fra
BOURGOGNE

TØR



**Flot, blød,
vinøs hvidvin
- rig og smøragtig
med overtoner
af tropiske frugter.**

Chardonnay (100%)

Fra marken les Vermots i Savigny-lès-Beaune i den øvre del af landsbyen på skrånninger ved vandløbet Rhoin. Jordbunden består af ler og kalksten, og marken har en sydvestlige eksponering – og er bevokset med 35 år gamle vinstokke. Gæring og lagring foregår på rustfri ståltonke for bevarelse af den rene frugt.

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**

- "De mange mesterkokke, der samarbejder med Antoine Olivier, værdsætter kvaliteten og originaliteten på hans vine."
LECHEF.COM

✓ **Velegnet til fisk og skaldyr,
varme patéer og terriner**

– **prøv den til torsk med cikorie,
krebsebisque,
grillet hummer, varme østers, knude,
fisk i gelé og laks quenelles**

✓ **Bedst fra 3 til 10 år efter høst**

✓ **Nydes ved 12 °C**

