

Le mont des Olivier a été planté en 1992 et reste l'une des dernières parcelles ayant permis d'agrandir l'appellation. Enclavé dans la forêt, les raisins issus de cette parcelle bénéficient d'un microclimat exceptionnel. La protection des vents froids du nord et l'ensoleillement permettent d'obtenir des vins aux arômes de mûre, cassis et sous bois.



Vignoble

Appellation : Saint Nicolas de Bourgueil

Surface : 2,5 hectares

Terroir : Argilo-sableux

Rendement : 50 hl/ha

Age des vignes : 20 ans

Vinification

Vendange : mécanique avec tri embarqué

Fermentation : 3 semaines en cuve inox

Elevage : 6 mois en cuve ciment

Production annuelle : 26 000 bouteilles

Dégustation

Le nez est très net avec des arômes intenses de fraise des bois et de cassis qui se retrouvent en bouche. Ce vin offre une belle structure avec des tanins très ronds et onctueux qui accompagnent toute la longueur. A garder.

Au cours du repas ...

Pâté de campagne, pot au feu, entrecôte à l'échalote, fromage de chèvre cendré et bien d'autres ...

Domaine OLIVIER
La Forcine
37140 Saint Nicolas de Bourgueil
02 47 97 75 32

www.domaineolivier.com
[www.facebook.com/
domaineolivier](https://www.facebook.com/domaineolivier)



2017 - 2021



18°C

