

Olivier Morin

Bourgogne Chitry Blanc « Olympe »



Blanc



200m



100% Chardonnay



de 15, 30 et 60 ans



Semi-continental



sud, sud-ouest et nord en haut de coteau bénéficiant d'un ensoleillement considérable



Marnes argilo-calcaires de l'étage Kimméridgien (Jurassique supérieur) caractérisé par la présence d'Exogira Virgulæ, petites huîtres fossilisées, emblématique de la Bourgogne Septentrionale



12,5°

Olivier Morin

Vinification élevage

Sans intrants, dans le respect de chaque millésime (levures indigènes etc.). Réception de vendanges par tapis à bandes dans un pressoir pneumatique. Des rendements raisonnables et un état sanitaire parfait nous permettent de récolter à maturité aboutie et de vinifier avec peu ou pas de chaptalisation. Fermentation alcoolique et malolactique en euves. Utilisation des lies de levures pour un élevage de 6 à 18 mois. Stabilisation naturelle du vin en gros volume. Mises en bouteilles avec peu ou pas de filtration

Conseils de dégustation

Carafier juste avant de servir . Température de service : 12°C

Dégustation

Nez intense aux arômes de fleurs blanches, Bouche minérale iodée, grasse et élégante. Belle fraîcheur et grand équilibre. Prêt à boire mais présage d'un bel avenir

Accord mets-vins

Produits de la mer, viandes blanches, fromages de Bourgogne