

EMPREINTES

Bourgogne Chitry Blanc Olympe



Les vins de la gamme "Empreintes" sont élaborés avec une attention particulière, de la sélection rigoureuse des raisins à la vinification minutieuse. A Chitry, bien que l'on pressentait le potentiel de certains terroirs, la notion de travail parcellaire n'existait pas, c'est donc comme une certaine évidence que les premières cuvées parcellaires Olympe et Vau du Puits sont nées.

"Empreintes" est aujourd'hui une collection qui incarne les vins emblématiques du Domaine, captivant l'essence profonde et singulière de chaque terroir.

The wines from the "Empreintes" range are crafted with meticulous care, starting from the precise selection of grapes to the scrupulous vinification process. In Chitry, despite the foresight regarding the potential of specific terroirs, the concept of individual plot work did not exist. Therefore, it was a natural progression for the first vintage plots, Olympe and Vau du Puits, to come to life. Today, "Empreinte" stands as a collection that represents the iconic wines of the Domaine, capturing the profound and unique essence of each terroir.

Appellation - Bourgogne Chitry Blanc Olympe

Cépage : Chardonnay

Caractère du vin : Olympe est un vin de chardonnay issu de plusieurs vignes de différentes lignées, âges et expositions. Il provient de terroirs kimméridgiens qui se combinent harmonieusement. Il est élevé pendant dix-huit mois, dont douze en fûts sélectionnés avec soin pour mettre en valeur sa forte personnalité.

Dégustation : Olympe est à la fois complexe et élégant, avec des arômes fruités étincelants. Vous pouvez le déguster avec un plat de fruit de mer en sauce. Il peut être apprécié dès sa jeunesse ou après plusieurs années de garde. Le vin présente une minéralité distinctive typique du nord de la Bourgogne. Il est recommandé de carafier juste avant de le servir et de le déguster à une température de 12-14°C. Son degré d'alcool est de 13,5% vol.

Appellation - Bourgogne Chitry Blanc Constance

Grape variety : Chardonnay

Character of the wine: Olympe is a Chardonnay wine crafted from multiple vines that vary in lineage, age, and sun exposure. It originates from Kimmeridgian terroirs that blend together in perfect harmony. The wine is aged for a period of eighteen months, with twelve months carefully spent in selected barrels to accentuate its bold personality.

Tasting: Olympe is a wine that embodies both complexity and elegance, characterized by vibrant fruity aromas. It pairs beautifully with seafood dishes prepared with flavorful sauces. It can be enjoyed in its youth or aged for several years, revealing different layers of its character over time. The wine displays a pronounced minerality that is typical of northern Burgundy. It is recommended to decant Olympe just before serving and enjoy it at a temperature of 12-14 °C. It has an alcohol content of 13.5% vol.



2 chemin Vaudu 89530 Chitry

+33 3 86 41 47 20 chitry@olivier-morin.fr