

C'est en 2006 que Patrick Olivier décide de planter sa première parcelle de Chenin blanc afin de vinifier son premier vin blanc sec. Située à quelques kilomètres de la propriété, cet Anjou blanc est le fruit d'une longue réflexion sur la possibilité de faire un autre vin que le rouge sur notre domaine. Le millésime 2009 signera donc la première vinification en blanc dans le chai du domaine Olivier.



Vignoble

Appellation : Anjou blanc

Surface : 1 hectare

Terroir : argilo-calcaire

Rendement : 45 hl/ha

Age des vignes : 10 ans

Vinification

Vendange : manuelle en cagettes ajourées

Fermentation : 3 semaines en cuve à basse température

Elevage : 6 mois en cuve inox

Production annuelle : 6 600 bouteilles

Dégustation

Nez intense de coing et de fruits confits. Ce vin présente une belle vivacité avec des arômes de pêche blanche et raisin sec. Avec des notes de liquoreux, ce vin blanc sec présente une bonne longueur équilibrée entre la vivacité et le gras du Chenin.

Au cours du repas ...

Apéritif, terrine de poisson, papillote de saumon au poireau, comté, emmental, ...



2015 - 2018



12°C

