

## Domaine du Bois Joly

Certified High Environmental Value III level, of Environment Management System  
Certifié Haute Valeur Environnementale Niveau III du Système de Management  
Environnemental



### *Olympe*

#### *Méthode traditionnelle Brut « made in caveau » Blanc ou Rosé / White or Rose*

Le Domaine du Bois Joly est une exploitation familiale qui compte 30 hectares de vignes, âgées en moyenne entre 30 et 60 ans pour les plus anciennes. L'exploitation est située au Pallet à 20 kilomètres au sud-est de Nantes au cœur du Sèvre et Maine.

La recherche permanente d'apports de qualité sur les cuvées a donné naissance à «Olympe». De la récolte du raisin à l'élaboration du levain puis l'élevage pendant un minimum de douze mois avec le remuage avant le dégorgement, tout est réalisé dans leurs chais. Toutes ces étapes et l'assemblage complexe de plusieurs cépages secrets, dont le principal est le Chardonnay, assurent une maîtrise et une exclusivité de ce produit.

#### Dégustation:

De couleur pâle, « Olympe » blanc s'annonce par un nez expressif fruité et harmonieux. La bouche, à la fois vigoureuse et suave, laisse une sensation de plénitude qui s'ajoute à sa séduction.

Très expressif, « Olympe » rosé livre une robe légère et limpide. Les fruits rouges donnent le nez fruité, qui se prolonge dans une bouche épanouie et bien équilibrée.

#### Cépages :

Blanc : Chardonnay principalement

Rosé : Cabernet et Merlot

Sol : Gabbro du Pallet

Accord mets/vin : « Olympe » est un vin de grande classe qui tiendra son rang sur une table de fête. L'apéritif est une destination de charme. Un dessert au chocolat en fera un enchantement.

Température de service : de 7 à 9 °

.....  
Domaine du Bois Joly is a family estate with 30 hectares of vines, aged between 30 and 60 years old for the oldest. It is located in Pallet, 20 kilometers to the southeast of Nantes in the heart of Sèvre and Maine.

The continuous quality improvement research gave birth to "Olympe". Everything is done in their vineyards and cellar: from the harvest to preparing of the starter culture and then, the aging for a minimum of twelve months with riddling before disgorgement. All these stages and a complex blend of several secret grape varieties, the main one being Chardonnay, ensure control and exclusivity of this product.

#### Tasting notes:

Pale in colour, white "Olympe" is very expressive with fruity and harmonious aromas. The taste, vigorous and suave at the same time, leaves a feeling of fullness which makes it very glamorous.

Very expressive as well, "Olympe" rose delivers a light and limpid colour. The red fruits give a fruity nose extending into a full-bodied and well-balanced sensation on the palate.

#### Grape varieties:

White: Chardonnay mainly

Rose: Cabernet and Merlot

Soil : Gabbro du Pallet

Food / Wine matching: "Olympe" is a high-class wine for a festive table. The aperitif is a charming destination as well. It will be also nicely appreciated with a chocolate dessert.

Serving temperature: 7 to 9 °

