



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Aligoté

Age de la vigne : 10 ans

Rendement et densité de plantation : 70hl / ha pour 3700 pieds / ha.

Terroir : coteaux à pente moyenne, exposition Est, altitude 400 m, marne blanche de 50 cm de profondeur, enherbée.

Mode de culture : Lutte raisonnée, engrais organique.

Fermentation : environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

Elevage : mis en bouteille dès la fin de la fermentation malolactique pour garder les arômes primeurs typiques du cépage.

Dégustation du vin : vin vif et fruité (agrumes et pomme verte).

Accord mets-vin : c'est le compagnon idéal de la liqueur de cassis pour réaliser le fameux KIR. Vous l'appréciez également nature sur des charcuteries et des hors d'oeuvre.

Service : à boire jeune et frais dans les 4 ans, à une température de 8 à 10°C.

TECHNICAL SHEET

Grape : Aligoté.

Age of the vineyard : 10 years old.

Yields and density : 70 hl / ha with 3700 plants / ha.

Terroir : hillsides with gentle slope, East exposure, 400 m above sea level, white, deep(50 cm deep) marls left unploughed.

Way of culture : integrated pest control, organic fertilizer.











Fermentation : long in stainless vat about 30 days at 15 / 16°C

Ageing : bottled just after the malo lactique fermentation, to keep the freshness of the grape.

Wine Tasting : dry wine. sharp and fruity (Citrus Fruit, Green Apple).

Food Pairing : it is the ideal companion of black currant liqueur to make the famous aperitif KIR. You'll also enjoy it neat with some cooked pork meats and starters.

Serving : to drink young and fresh, served best at 8-10°C.

| | | | |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>Concoeur et Corboin 21700 – Nuits Saint Georges</p> | <p>1997  Médaille d'argent à Paris 1999</p> |
| | | | <p>1998  Médaille d'argent à Paris 2000 Médaille de bronze à Macon 2002</p> |
| <p>Ouvert du lundi au samedi 09h – 12h et 14h – 19h et sur rendez-vous</p> | <p>00.33.(0)3.80.62.39.33 00.33.(0)3.80.62.10.47 @ : contact@domaine-olivier.com www.vindebourgogne-manuel-olivier.com</p> | | <p>2000  Médaille de bronze à Macon 2002</p> |
| | | | <p>2001  Guide des meilleurs vins à petit prix 2004</p> |
| | | | <p>2004  Tasteviné automne 2006</p> |
| | | | <p>2006  Burgondia d'Or 2008 Guide Hachette des vins 2009</p> |
| | | | <p>2008  Guide des meilleurs vins à petits prix 2011</p> |
| | | | <p>2009  Burgondia D'Or Printemps 2011 – Wine Enthusiast : 84/100</p> |