



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Aligoté

Age de la vigne : 10 ans

Rendement et densité de plantation : 70 hl / ha pour 3 700 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'apprécierez 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 3 700 pieds / 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.



Concoeur et Corboin
21700 – Nuits Saint Georges

☎ 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

Ouvert du lundi au samedi
09h – 12h et 14h – 19h
et sur rendez-vous

- 1997 🏅 Médaille d'argent à Paris 1999
- 1998 🏅 Médaille d'argent à Paris 2000
- 🏅 Médaille de bronze à Macon 2002
- 2000 🏅 Médaille de bronze à Macon 2002
- 2001 🏅 Guide des meilleurs vins à petit prix 2004
- 2004 🏅 Tasteviné automne 2006
- 2006 🏅 Burgondia d'Or 2008
- 🏅 Guide Hachette des vins 2009
- 2008 🏅 Guide des meilleurs vins à petits prix 2011
- 2009 🏅 Burgondia D'Or Printemps 2011 – Wine Enthusiast : 84/100