



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Aligoté

Age de la vigne : 35 ans

Rendement et densité de plantation : 60 hl / ha pour 3700 pieds / ha.

Terroir : coteaux à fortes pentes (30%). 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 16-18 °C.

Elevage : 16 mois en cuve sur lies fines travaillées.

Dégustation du vin : nez aux arômes de pêche, d'abricot, puis de fleurs blanches. En bouche, attaque fraîche, cédant la place au gras et à l'ampleur puis, en finale, à la puissance minérale typique de son terroir.

Accord mets-vin : ce vin s'apprécie nature à l'apéritif, mais se plaît aussi en compagnie de charcuteries, de fruits de mer, de saumon fumé et d'entrées cuisinées.

Service : age idéal de 2 à 4 ans. Servir à une température de 10 à 12°C.

TECHNICAL SHEET

Grape : Aligoté.

Age of the vineyard : 35 years old.

Yields and density : 60 hl / ha with 3700 plants / ha.

Terroir : hillsides with steep slopes (30 %). 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 : 16 months on fine lees in vat.

Wine Tasting : nose of peach, apricot aromas, and then white flowers aroma. In mouth, freshness, then fat and fullness and, finally the power and character of the mineral soil.

Food Pairing : it is best neat for the aperitif, or with seafood, salmon and cooked starters.

Serving : from 2 to 4 years of age, between 10-12°C.



Manuel Olivier

Concoeur et Corboin
21700 – Nuits Saint Georges

00.33.(0)3.80.62.39.33
00.33.(0)3.80.62.10.47

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

@ : contact@domaine-olivier.com
www.vindebourgogne-manuel-olivier.com

- | | | |
|------|-----|---|
| 2000 | 🏆 | Coup de Cœur au Guide Hachette des vins 2003 |
| 2001 | 🌟 | 1 étoile au Guide Hachette des vins 2004 |
| 2002 | 🏆 | Burgondia d'Or 2004 |
| 2003 | 🏆🏆🏆 | Médaille d'Argent à Mâcon 2005
Sélection Revue du Vin de France (hors série nov 2005)
Tasteviné automne 2005
Guide des meilleurs vins à petits prix 2006 (Revue du vin de France). |
| 2004 | 🏆 | Tasteviné automne 2006 |
| 2006 | 🏆🏆🏆 | Burgondia d'Or 2008 - Tasteviné (automne 2008).
Wine Spectator : 86/100 |
| 2007 | 🏆🏆 | Tasteviné automne 2009
Guide des meilleurs vins à petit prix 2010 (Ed. La Revue du Vin de France) |
| 2008 | 🏆🏆🏆 | Guide Hachette des Vins 2011 – Gault et Millau 2011
Wine Enthusiast : 88/100 |
| 2009 | 🏆 | Guide 2012 des meilleurs vins à moins de 20€ - Tasteviné automne 2011 |