



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 15 ans

Rendement et densité de plantation : 60 hl / ha pour 3 700 pieds / ha.

Terroir : situé à 1 Km du Clos de Vougeot, coteaux à faible pente, exposition Est-Sud Est, à 350 m d'altitude. Sol argilo-calcaire de structure superficielle (sur environ 20 cm de profondeur), pierreux à 50% et labouré.

Mode de culture : lutte raisonnée, engrais organique.

Fermentation : réalisée pour 50 % en fûts (dont 15% en fûts neufs) et 50 % en cuve inox, à une température de 18-19 °C.

Elevage : moitié en cuve sur lies fines travaillées pendant 16 mois, l'autre moitié reste dans ses fûts de fermentation où le vin y est « bâtonné ».

Dégustation du vin : nez complexe fruité (poire), floral (fleurs blanches), avec une note boisée (briochée). Attaque en bouche élégante, équilibrée, qui laisse la place au gras, au moelleux et à l'ampleur du Chardonnay, et qui se termine par une note minérale longue et puissante.

Accord mets-vin : ce vin accompagne les poissons et volailles cuisinés au beurre et à la crème, mais aussi les fromages gras.

Service : entre 2 et 7 ans d'âge, et à une température de 12 à 14°C.

TECHNICAL SHEET

Grape : Chardonnay

Age of the vineyard : 15 years old.

Yields and density : 60 hl / ha with 3 700 pieds / ha.

Terroir : Situated not far from the well-known "Clos de Vougeot", hillsides with gentle slope, East-south-east exposure, 350 m above sea level, red soil with superficial structure (20 cm deep), stony (50 %) and well-ploughed.

Way of culture : integrated pest control, organic fertilizer.

Fermentation : The malolactic fermentation is assured 50 % in barrel (15 % in new barrel) and 50 % in stainless vat, temperature 18-19°C.

Ageing : Half in stainless vat about 16 months, the other half in the barrels is "batonné".

Wine Tasting : Nose: fruity (pear), floral (white flowers), with a woody note. Mouth : elegance first, well balanced, and then fat, mellow, and fullness of the Chardonnay Grape, ending on a mineral note, long and powerfull.

Food Pairing : It accompanies fishes and poached or creamed fowls, and strong cheeses.

Serving : 2 - 7 years. Temperature : 12 - 14°C.

2002	★★	Tasteviné (automne 2004) Prix d'Excellence des Hautes-Côtes 2004
2003	★★	Prix d'Excellence des Hautes-Côtes 2005 Guide des meilleurs vins à petits prix 2006 (Revue du vin de France)
2004	★	Prix d'Excellence des Hautes-Côtes 2007
2005	★★★★	Cité dans la Revue Cuisine et Vins de France 2007. Tasteviné Automne 2007 Guide hachettes des vins 2009 - Burgondia d'Or 2008
2006	★★★★	Prix d'Excellence des Hautes-Côtes 2008 - Burgondia d'Or 2008 Wine Spectator : 84/100-Citation dans Gault et Millau magazine n°35 mai 2009
2007	★★	Grand Guide Bettane et Desseauve 2010 Guide des meilleurs vins à petit prix 2010 (Ed. La Revue du Vin de France)
2008	★	Gault et Millau 2011
2009	★★	Prix d'Excellence des Hautes Côtes printemps 2011 Gran Guide des Vins de France 2012 (Bettane et Desseauve)



Olivier Og Gard

**Concoeur et Corboin
21700 – Nuits Saint Georges**

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

☎ 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