



## FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** Chardonnay

**Age de la vigne :** 15 ans

**Rendement et densité de plantation :** 60 hl / ha pour 3700 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), pierreuse 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 3700 plants / 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<br>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<br>Guide hachettes des vins 2009 - Burgondia d'Or 2008  |
| 2006 | ★★★★  | Prix d'Excellence des Hautes-Côtes 2008 - Burgondia d'Or 2008<br>Wine Spectator : 84/100-Citation dans Gault et Millau magazine n°35 mai 2009   |
| 2007 | ★★    | Grand Guide Bettane et Desseave 2010<br>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 - Grand Guide des Vins de France 2012 (Bettane et Desseave) - Gault et Millau 2012 - Burgondia d'Argent 2012 - Féminalise 2012 (Argent) |



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