



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay.

Age de la vigne : 30 ans

Rendement et densité de plantation : 50 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

Terroir : situé au lieu-dit « Les Pellands » en pied de coteau à faible pente. Exposition plein Est, à 250 m d'altitude. Sol caillouteux et marneux (marnes calcaires).

Mode de culture : labour à cheval, buttage tous les 3 ans. Lutte raisonnée, engrais organique.

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Fermentation : 100% en fûts de chêne dont 30% sont neufs. Bâtonnage quotidien, thermorégulation à 18 et 19°C.

Elevage : 18 mois en fûts de chêne, bâtonnage hebdomadaire. Fûts de 36 mois de séchage dont le bois est issu de forêts du centre de la France (sélection de grains fins). Chauffes légères, lentes et longues en profondeur du bois.

Dégustation du vin : le nez typique de son appellation : floral, toasté, s'enrichit du fruité du Chardonnay. L'attaque est franche, la bouche ronde, élégante, avec une finale minérale.

Accord mets-vin : volailles en sauce blanche, rôti de lotte ou gambas grillées. Fromages bleus et foie gras sur un vieux millésime.

Service : entre 2 et 10 ans d'âge à une température de 12 à 14°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Chardonnay.

Age of the vine : 30 years.

Yields and density: 50 hl / ha with 10 000 plants / ha.

Terroir : located at the place called « Les Pellands » at the bottom of a gently sloping hillside. The vines are facing east at a height of 250 metres. Marly soils with stones (chalky marls).

Way of culture : horse ploughing, earthing up every 3 years. Integrated pest control, organic fertilizer.

Harvest : hand picking in plastic boxes, use of a table to select the grapes.

Fermentation : 100% in oak barrels including 30% new ones. Wine agitated every day, temperature control process at 18 and 19°C.

Maturing : aged in oak casks for 18 months, lees are stirred up every week. Barrels benefit from a 36-month-process of drying ; wood coming from the center of France (fine grained selection). Light, slow and long in wood depth toasting process.

Wine tasting : nose typical of its appellation : floral, toasted, full with the fruitiness of the Chardonnay. The entry is clean, the palate is fat and elegant, and ends with a mineral finish.

Food and wine matching : poultry in a white sauce, roasted angler or grilled gambas. Blue cheese and foie gras will pair with an old vintage.

Service : serve it chilled between 12 and 14°C. Cellar it from 2 to 10 years

2007



Tasteviné automne 2009

Wine Spectator : 90/100 points

2008



Tasteviné automne 2010 - Guide Dussert - Gerber 2012



Olivier & Gard

**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