



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 « Le Porusot » à flanc de coteau. Exposition plein Est, à 260 m d'altitude. Sol caillouteux drainant 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 50% 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 : nez complexe : fleurs blanches, fruits mûrs. Attaque opulente, bouche riche et pleine qui persiste sur une finale (complexe) et minérale.

Accord mets-vin : viandes et poissons de belle texture : volailles en sauce blanche, rôti de lotte ou gambas grillées.

Service : entre 2 et 15 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 « Le Porusot » halfway up a hillside. The vines are facing east at a height of 260 metres. Marly soils with draining 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 50% 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- months-process of drying; wood coming from the center of France (fine grained-selection). Light, slow and long in wood depth toasting process.

Wine tasting : a complex nose that expresses white flowers and ripe fruits. The entry is opulent, the palate is rich and full, and ends with a complex and mineral lingering finish.

Food and wine matching : meat and fish dishes of a high quality: poultry in a white sauce, roasted angler or grilled gambas.

Service : cellar it from 2 to 15 years. Serve it chilled between 12 and 14°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

2007 🏆 Guide Hachette des Vins 2011

2008 🏆🏆🏆 Grand Guide Bettane et Desseaveu 2011 – Burgondia D'Or Automne 2010 - Wine Enthusiast : 92/100 (Cellar Selection)

2009 🏆 Grand Guide des Vins de France 2012 (Bettane et Desseaveu)