



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 25% Aligoté, 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Age de la vigne : 10 ans.

Rendement et densité de plantation : 11 500 kg / ha pour 3700 pieds / ha.

Fermentation : environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

Champagnisation : les différents cépages sont assemblés dès la fin de la fermentation malo-lactique, 25% du Chardonnay qui compose notre assemblage étant issus de la vendange de l'année précédente, après un passage d'un an sur lies fines travaillées.

La prise de mousse se fait pendant 12 mois jusqu'à l'obtention d'une pression de 6 Kg minimum à l'intérieur de la bouteille.

Dégustation du vin : nez frais et fruité (pomme). Après l'attaque vive de l'Aligoté se dégage finesse de la bulle et élégance du Chardonnay, débouchant en finale sur le relief du Pinot Noir.

Accord mets-vin : dans sa jeunesse, à l'apéritif. Ensuite, plutôt pour les desserts.

Service : dans les 3 ans et à une température de 5 à 8°C.

TECHNICAL SHEET

Grapes : 25% Aligoté, 50% Chardonnay, 25% Pinot noir.

Age of the vine : 10 years

Yields and density : 11 500 kg / ha with 3 700 plants / ha.

Fermentation : long in stainless vat about 30 days at 15- 16°C.

Champagne Method : the different grapes are associated as soon as the malo lactic fermentation is finished. 25% of the Chardonnay which is associated come from the grapes of the previous year, and has been matured on fine lees.

Then, the making of the bubbles is realized during 12 months to obtain a gas-pressure of 6 Kg inside the bottle.

Tasting Notes : nose : fresh and fruity (apple). Mouth : Sharpness of the Aligoté grapes, and soon the delicacy of the bubbles and the elegance of the Chardonnay, finally arriving on the depth of the Pinot Noir.

Food pairing : during the first 3 years, drink it for the aperitif. Then, it will be at its best on desserts.

Serving : between 1 and 3 years, at a temperature of 10-12°C

1996



Sélectionné à la dégustation de la revue des Vins de France (février 99)

1998



Médaille d'argent à Macon 2001

2003



Prix d'Excellence des Hautes-Côtes 2005

Guide des meilleurs vins à petits prix 2006 (Revue du vin de France)

Prix d'Excellence des Hautes-Côtes 2007

2004



Non millésimé



Tasteviné (automne 2006)

Sélection Guide Meilleurs vins à petits prix 2007 (Revue du vin de France)

Tasteviné automne 2010

Burgondia d'Or Automne 2010

Gault et Millau 2011 - Wine Enthusiast : 86/100

Guide 2012 des Meilleurs Vins à moins de 20€

Grand Guide des Vins de France 2012 (Bettane et Desseauve)



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

@ : contact@domaine-olivier.com

www.vindebourgogne-manuel-olivier.com

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