



FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Pinot Noir

Rendement et densité de plantation : 11 500 kg / ha pour 3 700 pieds / ha.

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

Champagnisation : 50 % de la cuve sont assemblés dès la fin de la fermentation malo-lactique, 50% 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 (fruits rouges). Attaque franche, finesse de la bulle, débouchent en finale sur le relief du Pinot Noir.

Accord mets-vin : desserts de fruits rouges ou bien frais en apéritif sur sa jeunesse.

Service : dans les 3 ans et à une température de 5 à 8°C à l'apéritif, et 6 à 9°C au dessert.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : 100% Pinot noir

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

Vatting process : Fermentation for about 30 days in inox vat at a temperature of 15-16°C.

Champagnization : 50% of the vintage is assembled as soon as the malo-lactic fermentation has finished, 50% come from the preceding vintage, after having spent one year on fine lees. The second fermentation takes place inside the bottle during 12 months, until a pressure of at least 6kg is obtained.

Wine tasting : fresh and fruity nose (red fruits) . The frank attack and the fine bubbles end out on the depth of the Pinot noir.

Food and wine matching : red fruit desserts, or as an aperitive when young.

Service : Serve within 3 years, at a temperature of 5 to 8°C for an aperitive, and 6 to 9°C over a dessert.

Non millésimé 


Tasteviné automne 2009


Gault et Millau 2011 - Wine Enthusiast : 87/100




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