



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot Noir

Age de la vigne : 10 ans

Rendement et densité de plantation : 48 hl / ha pour 3 700 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), pierreux à 50%. Travail du sol (labour).

Mode de culture : lutte raisonnée, engrais organique.

Fermentation : rosé de « saignée » issu des différentes cuvées des Hautes Côtes de nuits rouges. Fermentation d'environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

Elevage : mis en bouteille dès la fin de la fermentation malolactique pour garder les arômes primeurs typiques du cépage.

Dégustation du vin : nez intense de fruits rouges (framboises). Une attaque fraîche évoluant sur une finale ample et fruitée.

Accord mets-vin : barbecues et plats méridionaux.

Service : à boire jeune et frais dans les 4 ans, à une température de 10 à 12°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 10 years.

Yields and density : 48 hl / ha with 3 700 pieds / ha.

Terroir : located on gentle hillside at 1km of the Clos de Vougeot. The vines are facing East-South-east, at a height of 350 meters. Chalky-clayey soil of superficial structure (about 20 cm depth), with 50% stones. Ploughing.

Way of culture : integrated pest control, organic fertilizer.

Vatting process : this rosé is said « de saignée » and comes from various red Hautes Côtes vintages. Fermentation for about 30 days in inox vat at a temperature of 15-16°C.

Maturing : bottled as soon as the malo-lactic fermentation has finished, to keep the primary aromas of this grape variety.

Wine tasting : fresh colour and nose, fruity look and taste. Quite ample for a rosé.

Food and wine matching : barbecues and mediterranean dishes.

Service : Serve it young and cooled, at a temperature of 10 to 12°C .



Olivier Og 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

- 2006 🏆 Prix d'Excellence des Hautes-Côtes 2008
- 2007 🏆 Grand Guide des Vins de France 2010 (Bettane et Desseauve)
- 2008 🏆 Wine enthusiast : 85/100
- 2009 🏆 Tasteviné automne 2010

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