



## FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** Pinot noir.

**Age de la vigne :** 10 ans

**Rendement et densité de plantation :** 60 hl / ha pour 3 700 pieds / ha.

**Terroir :** situé à flanc de coteau, exposition Est, altitude 380 m. Sol argilo-calcaire de 50 cm de profondeur, enherbé.

**Mode de culture :** Lutte raisonnée, engrais organique.

**Cuvaison :** les raisins sont totalement égrappés. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes. Puis, fermentation de 3 à 4 jours à 20-25°C avec une température plus chaude en finale. Après décuvage la fermentation se termine en jus sans le marc.

**Elevage :** en cuve inox, mise en bouteille dès la fin de la fermentation malolactique pour garder les arômes primeurs typiques du cépage.

**Dégustation du vin :** nez frais et intense, légèrement épicé, à dominante fruits rouges (le vrai Pinot Noir). En bouche, l'attaque fraîche de fruits rouges suivie d'une faible intensité tannique se termine sur une finale harmonieuse.

**Accord mets-vin :** à servir avec de la viande rouge et des volailles, grillées ou rôties.

**Service :** entre 2 et 6 ans d'âge à une température de 14 à 16°C.

## TECHNICAL SHEET

**Grape variety :** Pinot noir

**Age of the vine :** 10 years.

**Yields and density :** 60 hl / ha with 3 700 plants / ha.

**Terroir :** located halfway up the hillside. The vines are facing East at a height of 380 metres. 50cms of chalky-clayey soil, left with grass.

**Way of culture :** integrated pest control, organic fertilizer.

**Vatting process :** the grapes are totally de-stemmed. Maceration at a cold temperature during one week, natural yeast, followed by a 3-4 day fermentation at 20-25°C, getting warmer at the end of the process. After the drawing off, the fermentation ends on juices without marc.

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

**Wine tasting :** fresh and intense nose, slightly spicy, dominated by red fruit (the authentic Pinot Noir). Palate : the freshness of the attack of red fruit, followed by a slight tannic intensity, ends on a harmonious final touch.

**Food and wine matching :** serve with red meat and poultry, either grilled or roasted.

**Service :** Serve it between 2 and 6 years of age, at a temperature of 14 to 16°C.

2008  
2009



Guide Dussert-Gerber 2011

Tasteviné Automne 2010 – Wine enthusiast : 84/100



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

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

@ : contact@domaine-olivier.com

www.vindebourgogne-manuel-olivier.com