



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.

Cuaison : 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 pieds / 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.



Concoeur et Corboin
21700 – Nuits Saint Georges

2008



Guide Dussert-Gerber 2011

2009



Tasteviné Automne 2010 – Wine enthusiast : 84/100

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

☎ 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