



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot Noir.

Age de la vigne : 15 ans

Rendement et densité de plantation : 45 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.

Cuvaison : les raisins sont totalement égrappés. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes.

Cuvaison de quinze jours à 30°C avec de fréquents pigeages avec une température plus chaude en finale.

Elevage : 9 mois d'élevage sur lies fines travaillées : 50% en cuve, 50% en fûts de chêne de plus de 3 ans

Dégustation du vin : nez flatteur de fruits rouges mûrs. En bouche, l'attaque est fraîche, les tannins fondus et la finale harmonieuse.

Accord mets-vin : viandes rouges et volailles grillées ou rôties.

Service : potentiel de vieillissement : de 5 à 6 ans, à une température de 14 à 16°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 15 years.

Yields and density : 45 hl / ha with 3 700 plants / 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 : the grapes are totally de-stemmed. One-week maceration at a cold temperature, natural yeast. Left in vats for 15 days at 30°C with frequent treadings, getting warmer in temperature in the end.

Maturing : 9 months on fine lees (50% in vats, 50% in over-3-year-old barrels).

Wine tasting : flattering nose of ripe red fruit. On the palate, fresh attack, the tannins are blended and the final tone is harmonious.

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

Service : cellar it for 5 to 6 years, serve at 14 to 16°C.



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

2007



Burgondia d'Or 2009

2008



Burgondia D'Or Printemps 2011 – Tastevinage printemps 2011 – Wine
enthusiaste : 84/100 – Guide 2012 des Meilleurs Vins à moins de 20€

2009



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