



## 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.

**Élevage :** 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 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 :** 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.



**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

- |      |     |  |
|------|-----|--|
| 2007 | 🏆   | Burgondia d'Or 2009  |
| 2008 | 🏆🏆🏆 | Burgondia D'Or Printemps 2011 – Tastevinage printemps 2011 – Wine enthusiast : 84/100 – Guide 2012 des Meilleurs Vins à moins de 20€ |
| 2009 | 🏆   | Grand Guide des Vins de France 2012 (Bettane et Desseauve)   |