



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir

Age de la vigne : plus de 20 ans.

Rendement et densité de plantation : 40 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'environ 1 semaine, levures indigènes. Cuvaison longue de 5 à 6 semaines à 30°, avec de fréquents pigeages, et une température plus chaude en finale.

Elevage: 15 mois d'élevage sur lies fines travaillées en fûts de chêne de moins de 3 ans.

Dégustation du vin : nez complexe où se mêlent des arômes fruités, fumés, grillés et épicés tout au long des années. La bouche ample et soyeuse, charpentée et longue, laisse apparaître en finale la note flatteuse du boisé.

Accord mets-vin : il donnera le meilleur de lui-même sur les gibiers à plumes, les viandes cuisinées au vin et les fromages forts.

Service : entre 2 et 8 ans, à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape : Pinot Noir

Age of the vineyards : more than 20 years old.

Yields and density : 40 hl / ha with 3 700 pieds / ha.

Terroir : situated not far from the well-known "Clos de Vougeot", hillsides with gentle slope, East-south-east exposure, 350 m above sea level, Red soil with superficial structure (20 cm deep), stony (50 %) and well-ploughed.

Way of culture : integrated pest control, organic fertilizer.

Fermenting in vats : the grapes are totally de-stemmed. Cold maceration for about 1 week, natural yeasts. Long fermentation for 5 to 6 weeks at a temperature of 30°C, stirring round frequently, and warmer at the end of the process.

Breeding: 15 months on fine lees in young oak barrels (under 3 years old).

Tasting Notes : aromatic complexity of the nose along the years with fruity, smoked, grilled and spicy aromas. Full, smooth, well-structured and lingering mouth, and finally a flattering woody note.

Food Pairing : it will go best with wildfowl, meat cooked in a wine sauce and mature cheese.

Serving : between 2-8 years old, at a temperature of 16-18°C.

- 2003 Burgondia d'Or 2005 - Tasteviné (Printemps 2005).
Cité au guide Hachette des vins 2007
- 2005 Burgondia d'Or 2008 - Guide Hachette des Vins 2009.
Prix d'Excellence des Hautes Côtes 2008
- 2006 Burgondia d'Or 2008 - Grand Guide des Vins de France Bettane et Desseauve 2009 et 2010 - Wine Spectator : 87/100 - Citation dans Gault et Millau magazine n°35 mai 2009 - Tasteviné printemps 2009 - Prix d'Excellence des Hautes Côtes 2009 Médaille de Bronze Mâcon 2009 - Guide Hachette des Vins 2010
- 2007 Tastevinage printemps 2009 - Prix d'Excellence des Hautes Côtes 2009
Concours des Grands Vins de France Mâcon 2009 - Burgondia d'Or 2009 - Cité dans le guide L'EPICURIEN - Guide Dussert-Gerber 2011
- 2008 Prix d'excellence des Hautes-Côtes 2010 - Burgondia d'Or Automne 2010
Gault et Millau 2011 - Tastevinage printemps 2011 - Wine enthusiast : 85/100 - Médaille Bronze au Decanter World Wine 2011
- 2009 Prix d'Excellence des Hautes-Côtes printemps 2011 - Grand Guide des Vins de France 2012 (Bettane et Desseauve)



Olivier Oj Gard
Concoeur et Corboin
21700 - Nuits Saint Georges

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