



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 40 ans

Rendement et densité de plantation : 45 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

Terroir : situé en pied de coteau, exposition plein Est aux lieux-dit « les Cognées », « les Crais Gillon » et « les Champs de la vigne » à 250 m d'altitude. Sol argilo-calcaire légèrement marneux d'une profondeur d'environ 50 cm, constitué d'argile ocre, caillouteuse et drainante.

Mode de culture : labour, buttage tous les 3 ans. Lutte raisonnée, engrais organique.

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Cuvaison : les raisins sont totalement égrappés pour n'extraire que les tanins fins des peaux. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes, cuvaison de 5 à 6 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

Elevage : 18 mois sur lies fines travaillées en fûts de chêne (10% fûts neufs, 30% fûts d'1 vin, 60% fûts de plus de 3 ans). Fûts de 36 mois de séchage dont le bois est issu de chêne d'Allier et des Vosges. Chauffes légères, lentes et longues en profondeur du bois.

Dégustation du vin : nez fruité, fin et friand. Attaque fraîche. La bouche en équilibre sur le corps et les fruits rouges à noyaux, finit délicatement.

Accord mets-vin : pièce de bœuf, aiguillettes de canard et fromages affinés.

Service : entre 15 et 20 ans d'âge à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 40 years.

Yields and density : 45 hl / ha with 10 000 plants / ha.

Terroir : located at the places called « les Cognées », « les Crais Gillon » and « les Champs de la Vigne » at the bottom of the hill . The vines are facing East at a height of 250 metres. Chalky-clayey soils containing a few marls with 30 cm in depth composed of ochre clay and draining stones.

Way of culture : ploughing, earthing up every 3 years. Harvested by hand, use of a table to select the grapes. Integrated pest control, organic fertilizer.

Vatting process : the grapes are totally de-stemmed in order to extract only the smooth tannins of the skins. Maceration at a low temperature during one week, natural yeast, the wine is kept in vats from 5 to 6 weeks at 30°C. Treading and pumping over made according to the result of the daily tastings.

Maturing : the wine has remained 18 months in contact with fine lees in oak casks (10% of new barrels, 30% of 1-year-old barrels, 60% of over-3-year-old barrels). Barrels benefit from a 36-months drying process, the oak comes from the Allier and the Vosges forests. Light, slow and long toasting process in wood depth.

Wine tasting : fruity, fine and sharp nose. The entry is fresh, the palate is well-balanced and fleshy with red stone fruits. It ends in a subtle way.

Food and wine matching : a joint of beef, a duck aiguillette, matured cheese.

Service : cellar it from 15 to 20 years. Serve it between 16 and 18°C .



Olivier O&G Gard
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

2008 🏆🏆🏆 Guide des meilleurs vins à petits prix 2011

Gault et Millau 2011 – Burgondia D'Or Printemps 2011 – Wine enthusiast :
 90/100 - Médaille Bronze au Decanter World Wine 2011

2009 🏆🏆

Grand Guide des Vins de France 2012 (Bettane et Desseauve) –
 Tasteviné automne 2011