



## 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.



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

- 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 – Guide Hachette  
des Vins 2012
- 2009 ★★ Grand Guide des Vins de France 2012 (Bettane et Desseauve) –  
Tasteviné (automne 2011)