



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 30 ans

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

Terroir : situé à flanc de coteau, exposition plein Est au lieu-dit «Les Fouchères», à 280 m d'altitude. Sol argilo-calcaire d'une profondeur d'environ 30 cm, constitué d'argile rouge, caillouteuse et drainante.

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

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Cuivaison : 50% de la vendange entière est placée en fond de cuve, les 50% restants sont égrappés et viennent compléter la cuve. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes, cuivaison 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 (30% fûts neufs, 30% fûts d'1 vin, 30% 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 fin et séduisant, sur le fruité et le floral. Attaque avenante, en bouche tanins denses, finale persistante et délicate.

Accord mets-vin : viandes goûteuses et rôties : agneau, veau et chapon. Fromages tels que Reblochon, Vacherin et Chaource.

Service : entre 5 et 15 ans à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 30 years.

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

Terroir : located at the place called «Les Fouchères» halfway up the hill. The vines are facing east at a height of 280 metres. Chalky-clayey soils with 30 cm in depth composed of red 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 : 50% of the grapes are not de-stemmed, this part is put down into the vat, the other 50% come on the top of it. 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 (30% of new barrels, 30% of 1-year-old barrels, 30% of over-3-year-old barrels). Barrels benefit from a 36-month drying process, the oak comes from the Allier and the Vosges forests. Light, slow and long toasting process in wood depth.

Wine tasting : fine and charming nose with fruity and floral notes. The entry is clean, the palate has got dense tannins, it ends with a lingering and fine finish.

Food and wine matching : tasty roasted meat: lamb, veal and capon. Cheese such as Reblochon, Vacherin or Chaource.

Service : cellar it from 5 to 15 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

Grand Guide Bettane et Desserave 2011

Gault et Millau 2011 – Wine enthusiast : 90/100

2009

Tasteviné (automne 2011)