



## FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** Pinot noir.

**Age de la vigne :** 55 ans

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

**Terroir :** situé en pied de coteau, exposition Est Sud-Est au lieu-dit «les Citernes», à 240 m d'altitude. Sol argilo-calcaire, profondeur d'environ un mètre de terre par endroits et très ferrugineux.

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

**Vendange :** manuelle en caisses, table de tri.

**Cuvaison :** 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, 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 (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 subtil, sur les fruits à l'eau de vie. Bouche ferme aux tanins fins et serrés, finale harmonieuse.

**Accord mets-vin :** gibiers, sauces au vin rouge et fromages affinés.

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

## TECHNICAL SHEET

**Grape variety :** Pinot noir

**Age of the vine :** 55 years.

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

**Terroir :** located at the bottom of the hill at a place called «les Citernes». The vines are facing east-south-east at a height of 240 metres. Ferruginous chalky-clayey soils with 1 meter depth in some places.

**Way of culture :** ploughing, earthing up every 3 years. Integrated pest control, organic fertilizer.

**Vatting process :** 50% of the grapes are not de-stemmed, this part is put down in the vat, the other 50% come on 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% new barrels, 30% 1-year-old barrels, 30% over-3-year-old barrels). Barrels that 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 :** subtle nose of black fruits cooked in alcohol. The palate is firm with fine and dense tannins, and ends with harmony.

**Food and wine matching :** game, meat in a red sauce, strong cheese.

**Service :** Cellar it from 5 to 15 years. Serve it between 16 and 18°C.

2005 Tasteviné printemps 2008 - Guide Hachette des vins 2009

2006 Tasteviné printemps 2008 - Burgondia d'Or printemps 2008  
Wine Spectator : 88/100

2007 Tastevinage printemps 2009 - Burgondia d'Or printemps 2009  
Guide Dussert-Gerber 2011

2008 Tastevinage printemps 2010 - Burgondia d'Or Automne 2010  
Guide Gault & Millau 2011 - Wine enthusiast : 88/100 - Guide Hachette des vins 2012

2009 Tasteviné (automne 2011) - Burgondia de Bronze 2012



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

@ : contact@domaine-olivier.com

www.vindebourgogne-manuel-olivier.com

Ouvert du lundi au samedi  
09h – 12h et 14h – 19h  
et sur rendez-vous