



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 en haut de coteau, exposition plein Est, à 300 m d'altitude. Sol argilo-calcaire. Sols peu profonds. Roche en sous-sol.

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. Chauffés légères, lentes et longues en profondeur du bois.

Dégustation du vin : nez de fruits noirs macérés, évoluant vers le sous-bois. Bouche ferme, aux solides tanins, finale de caractère.

Accord mets-vin : viandes sauvages, braisées ou rôties. Fromages aux saveurs intenses type Epoisses ou Soumaintrain.

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 top of the hill. The vines are facing east at a height of 300 metres. Not very deep chalky-clayey soils. Rock in the underground.

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

Harvest : hand picking in plastic boxes, use of a table to select the grapes.

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 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 : nose of macerated black fruits that develops an undergrowth bouquet while ageing. The palate is firm with solid tannins, and ends with a lot of character.

Food and wine matching : grilled or roasted game. Strong cheese like Epoisses or Soumaintrain.

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

2007

Burgondia d'Or printemps 2009

Guide Hachette des vins 2010

2008

Tasteviné printemps 2010

Burgondia d'Or Automne 2010 – Wine enthusiast : 86/100

Cité au Guide Dussert Gerber 2012