



## FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** Pinot noir.

**Age de la vigne :** 40 ans

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

**Terroir :** deux parcelles situées en pied de coteau, exposition plein Est aux lieux-dit « Belle Croix » et « La Petite Charmotte », à 240 m d'altitude. Sol argilo-calcaire d'une profondeur d'environ 50 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.

**Cuaison :** 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, cuaison 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 profond de fruits macérés, évoluant sur des notes animales. Bouche structurée et robuste, finale ferme sur ses tanins.

**Accord mets-vin :** mets goûteux et virils à la fois (agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard), fromages affinés 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 :** 40 years.

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

**Terroir :** 2 plots located at the bottom of the hill at a place called « Belle Croix » and « La Petite Charmotte », at a height of 240 metres. Chalky-clayey soils with a 50 cm depth of red clay and draining stones.

**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 for 18 months in contact with fine lees in oak casks (30% of new barrels, 30% 1-year-old barrels, 30% over-3-year-old barrels). Barrels that 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 :** intense nose of stewed fruit that develops animal notes while ageing. The palate is well-structured and powerful, and ends firmly with its tanins.

**Food and wine matching :** dishes which are both strong and tasty (roasted lamb, beef rib, duck breast), matured cheese with intense flavours.

**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

@ : contact@domaine-olivier.com

www.vindebourgogne-manuel-olivier.com

2006 Wine Spectator 87/100 points

2007 Tastevinage printemps 2009

2008 Tastevinage printemps 2010

Burgondia d'Or Automne 2010 – Wine enthusiast : 90/100

2009 Tasteviné (automne 2011) - Burgondia d'Or 2012

Ouvert du lundi au samedi

09h – 12h et 14h – 19h

et sur rendez-vous