



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.



Olivier Og Gard
Concoeur et Corboin
21700 – Nuits Saint Georges

2006 🏆 Wine Spectator 87/100 points
 2007 🏆 Tastevinage printemps 2009
 2008 🏆🏆🏆 Tastevinage printemps 2010
 Burgondia d'Or Automne 2010 – Wine enthusiast : 90/100
 2009 🏆 Tastevinage automne 2011

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

☎ 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