



## FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** Pinot noir.

**Age de la vigne :** 35 ans

**Rendement et densité de plantation :** 40 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

**Terroir :** situé à flanc de coteau, exposé plein sud au lieu-dit « Les Arvelets », à 270 m d'altitude. Sols bruns argilo-calcaires de 40 cm de profondeur sur calcaires durs et éboulis.

**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 (50% fûts neufs, 50% fûts d'1 vin). 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 de fruits noirs macérés, évoluant vers des senteurs fauves. Bouche robuste aux tanins massifs, soutenue par une longueur exceptionnelle.

**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 :** 35 years.

**Yields and density:** 40 hl / ha with 10 000 plants / ha.

**Terroir :** located halfway up the hill at a place called « Les Arvelets » at a height of 270 metres. Brown chalky-clayey soils with a depth of 40 cm on limestone and gravels.

**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 (50% new barrels, 50% 1-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 :** nose of macerated black fruits that develops a fur bouquet while ageing. The palate is powerful with strong tannins, sustained by an exceptional length in mouth.

**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

2005 Burgondia d'Or printemps 2009  
2007 Guide Hachette des Vins 2010  
2008 Wine enthusiast : 89/100 – Guide Hachette des Vins 2012  
2009 Tasteviné automne 2011