



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 30 ans.

Rendement et densité de plantation : 35 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

Terroir : exposition Est Sud-Est, à 250 m d'altitude. Sol argilo-calcaire à dominante caillouteuse, sur sous-sol calcaire compact.

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 (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 : au nez, finesse et complexité florale et fruitée. Bouche suave et raffinée, tanins fins et serrés ; un vin de grande classe.

Accord mets-vin : viandes de caractère persillées et tendres, rôties ou braisées (côte de bœuf, agneau, gibiers d'eau), fromages aux saveurs intenses : Epoisses, Langres, Soumaintrain.

Service : entre 5 et 20 ans à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 30 years.

Yields and density: 35 hl / ha with 10 000 plants / ha.

Terroir : located in the heart of the village at the bottom of the hill at the place called «La Brunelle ». The vines are facing East-South-East at a height of 250 metres. Chalky-clayey soils with a lot of stones and a dense limestone subsoil.

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 (50% of new barrels, 50% of 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 : complex and fine nose with floral and fruity notes. The palate is soft and refined with fine and tight tannins ; in short, a high-class wine.

Food and wine matching : meat with a lot of character (roasted or grilled such as lamb, a rib of beef, duck breast, feathered game), tasty and matured cheese such as Epoisses, Langres or Soumaintrain.

Service : cellar it from 5 to 20 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

@ : contact@domaine-olivier.com

et sur rendez-vous www.vindebourgogne-manuel-olivier.com

2007 
2008 

Burgondia d'Or printemps 2009

Burgondia D'Or Automne 2010

Gault et Millau 2011 – Wine Spectator 92/100 – Wine Enthusiast : 88/100