

BOURGOGNE ALIGOTE

APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

VIEILLES VIGNES

CETTE CUVÉE "VIEILLES VIGNES" DONNE UN DES MEILLEURS VIN DE SON APPELLATION. LES RAISINS SONT RÉCOLTÉS DANS UNE VIGNE DE PLUS DE 35 ANS PUIS ÉLEVÉS SUR LIE (TRAVAILLÉE) PENDANT 16 MOIS. SA PUISSANCE ALLIÉE AU CARACTÈRE MINÉRAL DE SON TERROIR FONT SA TYPICITÉ. CE VIN S'ACCOMPAGNE NATURE À L'APÉRITIF MAIS SE PLAÎT AUSSI EN COMPAGNIE DE CHARCUTERIES, DE FRUITS DE MER, DU SAUMON FUMÉ ET DES ENTRÉES CUISINÉES.
AGE IDÉAL : DE 2 À 4 ANS.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 A 12 °C.

MANUEL OLIVIER

HAMEAU DE CORBOIN - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
TEL : 00 33 (0)3 80 62 39 33 - FAX : 00 33 (0)3 80 62 10 47
WWW.VINDEBOURGOGNE-MANUEL-OLIVIER.COM

12,5% VOL.  CONTACT@DOMAINE-OLIVIER.COM  750 ML 
VIN DE BOURGOGNE
PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES

BOURGOGNE ALIGOTÉ

APPELLATION CONTRÔLÉE

VIEILLES VIGNES



Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Aligoté

Age de la vigne : 35 ans

Rendement et densité de plantation : 60 hl / ha pour 3 700 pieds / ha.

Terroir : coteaux à fortes pentes (30%). Exposition Est, altitude 400 m, marne blanche de 50 cm de profondeur enherbée.

Mode de culture : lutte raisonnée, engrais organique.

Fermentation : environ 30 jours en cuve inox à une température de 16-18 °C.

Elevage : 16 mois en cuve sur lies fines travaillées.

Dégustation du vin : nez aux arômes de pêche, d'abricot, puis de fleurs blanches. En bouche, attaque fraîche, cédant la place au gras et à l'ampleur puis, en finale, à la puissance minérale typique de son terroir.

Accord mets-vin : ce vin s'apprécie nature à l'apéritif, mais se plaît aussi en compagnie de charcuteries, de fruits de mer, de saumon fumé et d'entrées cuisinées.

Service : age idéal de 2 à 4 ans. Servir à une température de 10 à 12°C.

TECHNICAL SHEET

Grape : Aligoté.

Age of the vineyard : 35 years old.

Yields and density : 60 hl / ha with 3 700 pieds / ha.

Terroir : Hillsides with steep slopes (30 %). East exposure, 400 m above sea level, white, deep (50 cm deep) marls, left unploughed

Way of culture : integrated pest control, organic fertilizer.

Fermentation : Long in stainless vat about 30 days at 15- 16°C.

Ageing : 16 months on fine lees in vat.

Wine Tasting : Nose of peach, apricot aromas, and then white flowers aroma. In mouth, freshness, then fat and fullness and, finally the power and character of the mineral soil.

Food Pairing : It is best neat for the aperitif, or with seafood, salmon and cooked starters.

Serving : from 2 to 4 years of age, between 10-12°C.

2010 : Tasteviné automne 2012 - Guide Meilleurs Vins à - de 20€ - Burgondia d'Argent 2013 - Wine Enthusiast 2013 : 88/100

2011 : Tasteviné automne 2013 - Guide 2014 des Meilleurs vins à -de 20€ (RVF) - Burgondia d'Argent 2014 - Féminalise 2014 Médaille d'Argent - Coup de Cœur Guide Hachette des vins 2015 - Guide Dussert-Gerber 2015

2012 : Guide des bonnes affaires du vin 2015 (RVF)