

ALOXE-CORTON

APPELLATION ALOXE-CORTON CONTRÔLÉE
CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION VILLAGE DONNE L'UN DES VINS ROUGES LES PLUS PUISSANTS DE LA « COTE DE BEAUNE ». CORSÉ, IL EST TOUJOURS UN PEU SÉVÈRE SUR SA JEUNESSE ET VA S'ARRONDIR DANS LA COMPLEXITÉ AU FIL DES ANNÉES. LA VENDANGE MANUELLE DANS UNE VIGNE DE PLUS DE 50 ANS PERMET DE GARDER UN POURCENTAGE DE GRAPPES ENTIÈRES POUR UNE MACÉRATION LONGUE. UN ÉLEVAGE DE 18 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE FIXERA LES TANINS. IL EST CONSEILLÉ DE NE PAS L'OUVRIR AVANT 5 ANS D'ÂGE, SON POTENTIEL DE GARDE SERA D'UNE QUINZAINE D'ANNÉES. IL S'APPRECIÉ AU MIEUX SUR DES GIBIERS, DES SAUCES AU VIN ROUGE ET DES FROMAGES AFFINÉS.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16 À 18°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

CONTACT@DOMAINE-OLIVIER.COM

VIN DE BOURGOGNE

PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES

13% VOL.



ALOXE CORTON

APPELLATION CONTRÔLÉE



Grand Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 55 ans

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

Terroir : situé en pied de coteau, exposition Est Sud-Est au lieu-dit «les Citernes», à 240 m d'altitude. Sol argilo-calcaire, profondeur d'environ un mètre de terre par endroits et très ferrugineux.

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 (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 subtil, sur les fruits à l'eau de vie. Bouche ferme aux tanins fins et serrés, finale harmonieuse.

Accord mets-vin : gibiers, sauces au vin rouge et fromages affinés.

Service : entre 5 et 15 ans à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 55 years.

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

Terroir : located at the bottom of the hill at a place called «les Citernes». The vines are facing east-south-east at a height of 240 metres. Ferruginous chalky-clayey soils with 1 meter depth in some places.

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 (30% new barrels, 30% 1-year-old barrels, 30% over-3-year-old barrels). Barrels that 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 : subtle nose of black fruits cooked in alcohol. The palate is firm with fine and dense tannins, and ends with harmony.

Food and wine matching : game, meat in a red sauce, strong cheese.

Service : Cellar it from 5 to 15 years. Serve it between 16 and 18°C.

2010 : Wine Enthusiast 2013 : 91/100

2011 : Tasteviné Automne 2013 - Guide Dussert-Gerber 2015

2012 : Tasteviné Automne 2014