

## BOURGOGNE PINOT NOIR

APPELLATION BOURGOGNE PINOT NOIR CONTRÔLÉE

### CÉPAGE PINOT NOIR

UNE MACÉRATION COURTE, SUIVIE D'UN ÉLEVAGE EN CUVE VONT CONSERVER TOUTES LES CARACTÉRISTIQUES D'UN VRAI PINOT NOIR AVEC SON NEZ FRUITS ROUGES ET SA BOUCHE CONVIVIALE. IL DÉSIRE FLATTER TOUS LES PALAIS ET VOUS EMMENE DIRECTEMENT SUR LES VIANDES ROUGES ET DES VOLAILLES GRILLÉES OU RÔTIES A BOIRE ENTRE 2 ET 6 ANS D'ÂGE, A TEMPÉRATURE DE 14 A 16°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

12.5% VOL.



VIN DE BOURGOGNE

PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES



750 ML



BOURGOGNE

APPELLATION CONTRÔLÉE

PINOT NOIR

Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : Pinot noir.

**Age de la vigne** : 10 ans

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

**Terroir** : situé à flanc de coteau, exposition Est, altitude 380 m. Sol argilo-calcaire de 50 cm de profondeur, enherbé.

**Mode de culture** : lutte raisonnée, engrais organique.

**Cuvaison** : les raisins sont totalement égrappés. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes. Puis, fermentation de 3 à 4 jours à 20-25°C avec une température plus chaude en finale. Après décuvage la fermentation se termine en jus sans le marc.

**Elevage** : en cuve inox, mise en bouteille dès la fin de la fermentation malolactique pour garder les arômes primeurs typiques du cépage.

**Dégustation du vin** : nez frais et intense, légèrement épicé, à dominante fruits rouges (le vrai Pinot Noir). En bouche, l'attaque fraîche de fruits rouges suivie d'une faible intensité tannique se termine sur une finale harmonieuse.

**Accord mets-vin** : à servir avec de la viande rouge et des volailles, grillées ou rôties.

**Service** : entre 2 et 6 ans d'âge à une température de 14 à 16°C.

## TECHNICAL SHEET

**Grape variety** : Pinot noir

**Age of the vine** : 10 years.

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

**Terroir** : located halfway up the hillside. The vines are facing East at a height of 380 metres. 50cms of chalky-clayey soil, left with grass.

**Way of culture** : integrated pest control, organic fertilizer.

**Vatting process** : the grapes are totally de-stemmed. Maceration at a cold temperature during one week, natural yeast, followed by a 3-4 day fermentation at 20-25°C, getting warmer at the end of the process. After the drawing off, the fermentation ends on juices without marc.

**Maturing** : in inox vats, and bottled as soon as the malo-lactic fermentation has finished, to keep the primary aromas of this grape variety.

**Wine tasting** : fresh and intense nose, slightly spicy, dominated by red fruit (the authentic Pinot Noir). Palate : the freshness of the attack of red fruit, followed by a slight tannic intensity, ends on a harmonious final touch.

**Food and wine matching** : serve with red meat and poultry, either grilled or roasted.

**Service** : Serve it between 2 and 6 years of age, at a temperature of 14 to 16°C.

2010 : Wine enthusiast : 85/100

2011 : Guide 2014 des Meilleurs vins à -de20€ - Guide Bettane et Desseauve

2014 - Guide Hachette des vins 2014 - Guide Dussert Gerber 2014 - Concours des vins Féminalise 2014 Médaille d'Argent

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