

CHAMBOLLE-MUSIGNY

APPELLATION CHAMBOLLE-MUSIGNY CONTRÔLÉE

CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION "VILLAGE" SITUÉE ENTRE NUITS-SAINT-GEORGES ET GEVREY-CHAMBERTIN PORTE HAUT LA CAPACITÉ DE LA "CÔTE DE NUITS" À SURFER AU FÉMININ SUR LA SOIE ET LA DENTELLE, SANS RENIER UNE SOLIDE STRUCTURE ET UNE LONGUEUR EN BOUCHE SOUTENUE PAR DES TANINS FINS ET PUISSANTS À LA FOIS. LA VENDANGE MANUELLE DANS DES VIGNES DE 30 ANS EST ÉGRAPPÉE POUR N'EXTRAIRE QUE LES TANINS FINS DES PEUX. UN ÉLEVAGE DE 18 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE FIXERA LES TANINS. NE L'OUVREZ PAS AVANT 5 ANS D'ÂGE, IL SAURA SE GARDER UNE QUINZAINE D'ANNÉES. SERVEZ-LE SUR DES VIANDES GOÛTEUSES ET RÔTIÉS : AGNEAU, VEAU ET CHAPON, DES FROMAGES TELS QUE REBLOCHON, VACHERIN ET CHAOURCE. TEMPÉRATURES 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

13% VOL.



PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES



750 ML

CHAMBOLLE MUSIGNY

APPELLATION CONTRÔLÉE



Grand Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 30 ans

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

Terroir : situé à flanc de coteau, exposition plein Est au lieu-dit «Les Fouchères», à 280 m d'altitude. Sol argilo-calcaire d'une profondeur d'environ 30 cm, constitué d'argile rouge, caillouteuse et drainante.

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 fin et séduisant, sur le fruité et le floral. Attaque avenante, en bouche tanins denses, finale persistante et délicate.

Accord mets-vin : viandes goûteuses et rôties : agneau, veau et chapon. Fromages tels que Reblochon, Vacherin et Chaource.

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

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 30 years.

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

Terroir : located at the place called «Les Fouchères » halfway up the hill. The vines are facing east at a height of 280 metres. Chalky-clayey soils with 30 cm in depth composed of red clay and draining stones.

Way of culture : ploughing, earthing up every 3 years. Harvested by hand, use of a table to select the grapes. Integrated pest control, organic fertilizer.

Vatting process : 50% of the grapes are not de-stemmed, this part is put down into the vat, the other 50% come on the 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% of new barrels, 30% of 1-year-old barrels, 30% of over-3-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 : fine and charming nose with fruity and floral notes. The entry is clean, the palate has got dense tannins, it ends with a lingering and fine finish.

Food and wine matching : tasty roasted meat: lamb, veal and capon. Cheese such as Reblochon, Vacherin or Chaource.

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

2010 : Guide Dussert Gerber 2013 - Burgondia d'Or 2012 - Wine Enthusiast 2013 : 91/100

2011 : Guide Dussert Gerber 2014

2012 : Tasteviné Automne 2014 - RFV n°572 juin 2013