

CLOS DE VOUGEOT
GRAND CRU

APPELLATION CLOS DE VOUGEOT CONTRÔLÉE

CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION GRAND CRU DE LA « CÔTE DE NUITS » PORTE LA MÉMOIRE DES MOINES CISTERCIENS. ELLE ABRITE LE CHÂTEAU DE LA CÉLÈBRE CONFRÉRIÉ DES CHEVALIERS DU TASTEVIN. PUISSANCE, FINESSE DES TANINS, INTENSITÉ ET HARMONIE. CE VIN RACÉ EST D'UNE GRANDE PERSISTANCE EN BOUCHE. LA VENDANGE MANUELLE DANS DES VIGNES DE PLUS DE 30 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. NE L'OUVREZ PAS AVANT 5 ANS D'ÂGE ; SON POTENTIEL DE GARDE SERA D'UNE VINGTAINE D'ANNÉES. SERVEZ-LE AVEC DES VIANDES DE CARACTÈRE PERSILLÉES ET TENDRES, ROTIES OU BRAISÉES : CÔTE DE BŒUF, AGNEAU, GIBIER D'EAU ET DES FROMAGES : À SAVEUR INTENSE : EPOISSES, LANGRE, SOUMAINTRAIN. 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.



750 ML



CLOS DE VOUGEOT

APPELLATION CONTRÔLÉE

GRAND CRU

Grand Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

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 : 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 : Tasteviné automne 2012

2012 : Guide Bettanne et Desseauve 2015