

EXTRAIT DE LA CUVÉE

Manuel Olivier

Crémant de Bourgogne

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Brut

L'ALLIANCE DE NOS TROIS CÉPAGES : ALIGOTÉ "LA FRAICHEUR", CHARDONNAY "LA FINESSE" PINOT NOIR "LA STRUCTURE", HARMONISÉE À LA MÉTHODE TRADITIONNELLE DUNNE DE VIN QUI PRÉCÈDE AUX RÉCOLTES ANCIENNES ET AUX ÉVÉNEMENTS HEUREUX. IL SE DÉVELOPPE TRÈS VITE, DE 20 À 25°C ET DOIT ÊTRE BOISSONNÉ DANS LES 3 ANS.

MANUEL OLIVIER

MAISON FONDÉE EN 1850 - 100% VITICULTURE

TEL : 03 80 76 47 20 - 33 31 61 00 22 24 80 00 00

WWW.MANUELOLIVIER.COM

100% VITICULTURE - 100% VITICULTURE

12,5% VOL. 750 mL  
VIN DE BOURGOGNE  
PRODUCE OF FRANCE  
CONTIENT DES SULFITES - CONTIENS SULFITES - ENHANCE FLAVOR

Manuel Olivier

VIGNERON EN BOURGOGNE

CRÉMANT DE BOURGOGNE

APPELLATION CONTRÔLÉE

BRUT



Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : 25% Aligoté, 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir

**Rendement et densité de plantation** : 11 500 kg / ha pour 3 700 pieds / ha.

**Fermentation** : environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

**Champagnisation** : les différents cépages sont assemblés dès la fin de la fermentation malo-lactique, 25% du Chardonnay qui compose notre assemblage étant issus de la vendange de l'année précédente, après un passage d'un an sur lies fines travaillées.

La prise de mousse se fait pendant 12 mois jusqu'à l'obtention d'une pression de 6 Kg minimum à l'intérieur de la bouteille.

**Dégustation du vin** : nez frais et fruité (pomme). Après l'attaque vive de l'Aligoté se dégage finesse de la bulle et élégance du Chardonnay, débouchant en finale sur le relief du Pinot Noir.

**Accord mets-vin** : dans sa jeunesse, à l'apéritif. Ensuite, plutôt pour les desserts.

**Service** : dans les 3 ans et à une température de 5 à 8°C.

## TECHNICAL SHEET

**Grapes** : 25% Aligoté, 50% Chardonnay, 25% Pinot noir.

**Yields and density** : 11 500 kg / ha with 3 700 pieds / ha.

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

**Champagne Method** : The different grapes are associated as soon as the malo lactic fermentation is finished. 25% of the Chardonnay which is associated come from the grapes of the previous year, and has been matured on fine lees.

Then, the making of the bubbles is realized during 12 months to obtain a gas-pressure of 6 Kg inside the bottle.

**Tasting Notes** : Nose : fresh and fruity (apple). Mouth : Sharpness of the Aligoté grapes, and soon the delicacy of the bubbles and the elegance of the Chardonnay, finally arriving on the depth of the Pinot Noir.

**Food pairing**: during the first 3 years, drink it for the aperitif. Then, it will be at its best on desserts.

**Serving** : between 1 and 3 years, at a temperature of 10-12°C.

**Non millésimé** : Tasteviné Automne 2010 - Burgondia d'Or 2010 - Gault et Millau 2011 - Guide 2012 et 2015 des Meilleurs Vins à moins de 20 € (RVF) - Guide Dussert Gerber 2014 et 2015 - Guide Hachettes des vins 2015