

ÉLABORÉ PAR P.R. À F 21129 POUR

Manuel Olivier

Crémant de Bourgogne

APPELLATION CRÉMANT DE BOURGOGNE CONTRÔLÉE

Rosé

LE PINOT NOIR PRÉSIDE À 100% DANS CE CRÉMANT ÉLABORÉ À LA MÉTHODE TRADITIONNELLE. IL EST VOUÉ AUX ÉVÉNEMENTS FESTIFS POUR UN APÉRITIF AU NEZ DE FRUITS ROUGES, MAIS AUSSI AUX FINS DE REPAS OÙ IL APORTE LA FRAÎCHEUR. BUVEZ-LE DANS LES 3 ANS ENTRE 5° ET 8° À L'APÉRITIF, ENTRE 6° ET 9° AU DESSERT.


MANUEL OLIVIER

À CONCOEUR ET CORDON - 21 700 NUITS-SAINT-GEORGES

TÉL : 00 33 (0)3 80 62 39 33 - FAX : 00 33 (0)3 80 62 10 47

EMAIL : CONTACT@DOMAINE-OLIVIER.COM

SITE : WWW.VINDEBOURGOGNE-MANUEL-OLIVIER.COM

12,5% VOL.  VIN DE BOURGOGNE  
PRODUCE OF FRANCE  750 ML  
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE

Manuel Olivier

VIGNERON EN BOURGOGNE



CRÉMANT DE BOURGOGNE

APPELLATION CONTRÔLÉE

ROSÉ

Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** 100% 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 :** 50 % de la cuve sont assemblés dès la fin de la fermentation malo-lactique, 50% 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 (fruits rouges). Attaque franche, finesse de la bulle, débouchent en finale sur le relief du Pinot Noir.

**Accord mets-vin :** desserts de fruits rouges ou bien frais en apéritif sur sa jeunesse.

**Service :** dans les 3 ans et à une température de 5 à 8°C à l'apéritif, et 6 à 9°C au dessert.

## TECHNICAL SHEET

**Grape variety :** 100% Pinot noir

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

**Vatting process :** Fermentation for about 30 days in inox vat at a temperature of 15-16°C.

**Champagnization :** 50% of the vintage is assembled as soon as the malo-lactic fermentation has finished, 50% come from the preceding vintage, after having spent one year on fine lees. The second fermentation takes place inside the bottle during 12 months, until a pressure of at least 6kg is obtained.

**Wine tasting :** fresh and fruity nose (red fruits) . The frank attack and the fine bubbles end out on the depth of the Pinot noir.

**Food and wine matching :** red fruit desserts, or as an aperitive when young.

**Service :** Serve within 3 years, at a temperature of 5 to 8°C for an aperitive, and 6 to 9°C over a dessert.

Non millésimé : Tasteviné Automne 2012 et 2013 - Gault et Millau 2011 - Guide 2013, 2014 et 2015 des Meilleurs vins à moins de 20 € - Wine Enthusiast 2013 : 88/100 - Guide Dussert - Gerber 2014 et 2015