

**BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS**

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS CONTRÔLÉE

**BLANC**

**CÉPAGE CHARDONNAY**

CETTE CUVÉE EST ISSUE DE DEUX MÉTHODES D'ÉLEVAGE DIFFÉRENTES : UNE MOITIÉ FERMENTE EN CUVE POUR PRÉSERVER LA TYPICITÉ DU CÉPAGE (ÉLEGANCE FRUITÉE ET FLORALE), L'AUTRE MOITIÉ FERMENTE DIRECTEMENT EN FÛTS DE CHÊNE, DONT 15% SONT NEUFS. LE VIN Y EST "BATONNÉ". UN ÉLEVAGE SUR LIE PENDANT 16 MOIS ENVIRON APORTE AMPLEUR, STRUCTURE ET TERROIR. CE VIN ACCOMPAGNE LES POISSONS ET LES VOLAILLES CUISINÉS AU BEURRE ET À LA CRÈME MAIS AUSSI LES FROMAGES GRAS.  
ÂGE IDÉAL : 2 À 7 ANS  
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12 À 14°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.VINDEBURGOGNE-MANUEL-OLIVIER.COM

CONTACT@DOMAINE-OLIVIER.COM

12.5% VOL



VIN DE BOURGOGNE

PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES



750 ML

**BOURGOGNE  
HAUTES CÔTES DE NUITS**

APPELLATION CONTRÔLÉE

**CHARDONNAY**

*Vin de Bourgogne*

PRODUIT DE FRANCE



**FICHE TECHNIQUE**

**Cépage :** Chardonnay

**Age de la vigne :** 15 ans

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

**Terroir :** situé à 1 Km du Clos de Vougeot, coteaux à faible pente, exposition Est-Sud Est, à 350 m d'altitude. Sol argilo-calcaire de structure superficielle (sur environ 20 cm de profondeur), pierreux à 50% et labouré.

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

**Fermentation :** réalisée pour 50 % en fûts (dont 15% en fûts neufs) et 50 % en cuve inox, à une température de 18-19 °C.

**Élevage :** moitié en cuve sur lies fines travaillées pendant 16 mois, l'autre moitié reste dans ses fûts de fermentation où le vin y est « bâtonné ».

**Dégustation du vin :** nez complexe fruité (poire), floral (fleurs blanches), avec une note boisée (briochée). Attaque en bouche élégante, équilibrée, qui laisse la place au gras, au moelleux et à l'ampleur du Chardonnay, et qui se termine par une note minérale longue et puissante.

**Accord mets-vin :** ce vin accompagne les poissons et volailles cuisinés au beurre et à la crème, mais aussi les fromages gras.

**Service :** entre 2 et 7 ans d'âge, et à une température de 12 à 14°C.

**TECHNICAL SHEET**

**Grape :** Chardonnay

**Age of the vineyard :** 15 years old.

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

**Terroir :** Situated not far from the well-known "Clos de Vougeot", hillsides with gentle slope, East-south-east exposure, 350 m above sea level, red soil with superficial structure (20 cm deep), stony (50 %) and well-ploughed.

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

**Fermentation :** The malolactic fermentation is assured 50 % in barrel (15 % in new barrel) and 50 % in stainless vat, temperature 18-19°C.

**Ageing :** Half in stainless vat about 16 months, the other half in the barrels is "batonné".

**Wine Tasting :** Nose: fruity (pear), floral (white flowers), with a woody note. Mouth: elegance first, well balanced, and then fat, mellow, and fullness of the Chardonnay Grape, ending on a mineral note, long and powerfull.

**Food Pairing :** It accompanies fishes and poached or creamed fowls, and strong cheeses.

**Serving :** 2 - 7 years. Temperature : 12 - 14°C.

2010 : Prix d'Excellence des Hautes Côtes printemps 2012 - Guide Dussert-Gerber  
2013 - Guide Bettane et Desseauve 2013 - Wine Enthusiast 2013 88/1000

2011 : Tasteviné Automne 2013 - Burgondia d'Argent 2014 - Concours des vins  
Féminalise 2014 Médaille d'argent - Coup de cœur Guide Bettane Desseauve 2015 -  
Guide Dussert Gerber 2015 - Guide Hachette des Vins 2015 (RVF) - Prix d'excellence  
des Hautes Côtes 2014

2012 : Tasteviné Automne 2014 - Guide des bonnes affaires du vin 2015 (RVF) - Prix  
d'excellence des Hautes Côtes 2014