

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS CONTRÔLÉE
CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION RÉGIONALE SE SITUE GÉOGRAPHIQUEMENT AU-DESSUS DES PLUS CÉLÈBRES GRANDS CRUS DE LA « CÔTE DE NUITS ».
UNE MACÉRATION D'UNE QUINZAINE DE JOURS, UN ÉLEVAGE MOITIÉ CUVE POUR GARDER LE FRUITÉ, MOITIÉ FÛTS POUR FIXER LES TANINS, LUI APPORTENT STRUCTURE ET HARMONIE. SON ÉQUILIBRE LUI PERMET LA POLYVALENCE AU NIVEAU DES ALLIANCES. SERVEZ-LE DE PRÉFÉRENCE AVEC DES VIANDES RÔTIÉS ET DES FROMAGES AFFINÉS.
SON POTENTIEL DE GARDE NAVIGUE ENTRE 5 ET 6 ANS.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14 A 16 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

12.5% VOL  CONTACT@DOMAINE-OLIVIER.COM  750 ML 
VIN DE BOURGOGNE
PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

APPELLATION CONTRÔLÉE
PINOT NOIR

Vin de Bourgogne
PRODUIT DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot Noir.

Age de la vigne : 15 ans

Rendement et densité de plantation : 45 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%. Travail du sol (labour).

Mode de culture : lutte raisonnée, engrais organique.

Cuvaison : les raisins sont totalement égrappés. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes. Cuvaison de quinze jours à 30°C avec de fréquents pigeages avec une température plus chaude en finale.

Elevage : 9 mois d'élevage sur lies fines travaillées : 50% en cuve, 50% en fûts de chêne de plus de 3 ans

Dégustation du vin : nez flatteur de fruits rouges mûrs. En bouche, l'attaque est fraîche, les tannins fondus et la finale harmonieuse.

Accord mets-vin : viandes rouges et volailles grillées ou rôties.

Service : potentiel de vieillissement : de 5 à 6 ans, à une température de 14 à 16°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 15 years.

Yields and density : 45 hl / ha with 3 700 pieds / ha.

Terroir : located on gentle hillside at 1km of the Clos de Vougeot. The vines are facing East-South-east, at a height of 350 meters. Chalky-clayey soil of superficial structure (about 20 cm depth), with 50% stones. Ploughing.

Way of culture : integrated pest control, organic fertilizer.

Vatting process : the grapes are totally de-stemmed. One-week maceration at a cold temperature, natural yeast. Left in vats for 15 days at 30°C with frequent treadings, getting warmer in temperature in the end.

Maturing : 9 months on fine lees (50% in vats, 50% in over-3-year-old barrels).

Wine tasting : flattering nose of ripe red fruit. On the palate, fresh attack, the tannins are blended and the final tone is harmonious.

Food and wine matching : red meat or poultry, either grilled or roasted.

Service : cellar it for 5 to 6 years, serve at 14 to 16°C.

2010 : Guide 2013 des vins à - de 20€ - Guide Bettane et Desseuve 2013

2011 : Guide 2014 des Meilleurs vins à -de20€ - Guide Bettane et Desseuve 2014
- Guide Hachette des vins 2014 - Guide Dussert Gerber 2014 - Concours des vins Féminalise 2014 Médaille d'Argent

2012 : Guide des Bonnes affaires du 2015 (RVF) - Prix d'excellence des Hautes Côtes 2014 - Guide Bettane et Desseuve 2015