

MOREY-SAINT-DENIS

APPELLATION MOREY-SAINT-DENIS CONTRÔLÉE

CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION "VILLAGE" NÉE ENTRE GEVREY-CHAMBERTIN ET CHAMBOLLE-MUSIGNY EST L'UNE DES MOINS ÉTENDUES DE LA CÔTE DE NUITS. ELLE DONNE DES VINS OÙ DOMINENT DROITURE ET GÉNÉROSITÉ. LA VENDANGE MANUELLE DANS DES VIGNES DE 40 ANS EST ÉGRAPPÉE POUR N'EXTRAIRE QUE LES TANINS FINS DES PEAUX. NE L'OUVREZ PAS AVANT 5 ANS D'ÂGE, SON POTENTIEL DE GARDE ÉTANT D'UNE DOUZAINES D'ANNÉES. DANS SA JEUNESSE, LES TANINS DONNERONT DU RELIEF À UNE BELLE PIÈCE DE BŒUF ET AU FIL DU TEMPS, ILS CARESSERONT AGRÉABLEMENT LES GIBIERS OU LES VOLAILLES SAUVAGES. LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS TROUVERA EN CE VIN UN PARTENAIRE TOUT À FAIT FRÉQUENTABLE. TEMPÉRATURES 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

13% VOL.



VIN DE BOURGOGNE



750 ML

PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES

MOREY SAINT DENIS

APPELLATION CONTRÔLÉE



Grand Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 40 ans

Rendement et densité de plantation : 45 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

Terroir : situé en pied de coteau, exposition plein Est aux lieux-dit « les Cognées », « les Crais Gillon » et « les Champs de la vigne » à 250 m d'altitude. Sol argilo-calcaire légèrement marneux d'une profondeur d'environ 50 cm, constitué d'argile ocre, caillouteuse et drainante.

Mode de culture : labour, buttage tous les 3 ans. Lutte raisonnée, engrais organique.

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Cuaison : les raisins sont totalement égrappés pour n'extraire que les tanins fins des peaux. 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 (10% fûts neufs, 30% fûts d'1 vin, 60% fûts de plus de 3 ans). 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 : nez fruité, fin et friand. Attaque fraîche. La bouche en équilibre sur le corps et les fruits rouges à noyaux, finit délicatement.

Accord mets-vin : pièce de bœuf, aiguillettes de canard et fromages affinés.

Service : entre 15 et 20 ans d'âge à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 40 years.

Yields and density: 45 hl / ha with 10 000 plants / ha.

Terroir : located at the places called « les Cognées », « les Crais Gillon » and « les Champs de la Vigne » at the bottom of the hill. The vines are facing East at a height of 250 metres. Chalky-clayey soils containing a few marls with 30 cm in depth composed of ochre clay and draining stones.

Way of culture : ploughing, earthing up every 3 years. Harvested by hand, use of a table to select the grapes. Integrated pest control, organic fertilizer.

Vatting process : the grapes are totally de-stemmed in order to extract only the smooth tannins of the skins. 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 (10% of new barrels, 30% of 1-year-old barrels, 60% of over-3-year-old barrels). Barrels benefit from a 36-months drying process, the oak comes from the Allier and the Vosges forests. Light, slow and long toasting process in wood depth.

Wine tasting : fruity, fine and sharp nose. The entry is fresh, the palate is well-balanced and fleshy with red stone fruits. It ends in a subtle way.

Food and wine matching : a joint of beef, a duck aiguillette, matured cheese.

Service : cellar it from 15 to 20 years. Serve it between 16 and 18°C.

2010 : Guide Dussert Gerber 2013 - Wine Enthusiast 2013 : 91/100

2011 : Guide Dussert-Gerber 2015

2012 : Citation dans La revue du Vin de France n°582 juin 2014