

NUITS-SAINT-GEORGES
PREMIER CRU

APPELLATION Nuits Saint Georges Premier Cru Contrôlée
CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION "PREMIER CRU" DE RENOMMÉE A DONNÉE SON NOM À LA "CÔTE DE NUITS" ELLE OFFRE DES VINS CHARPENTÉS, PUISSANTS ET CORSÉS. LA VENDANGE MANUELLE DANS DES VIGNES DE PLUS DE 30 ANS PERMET DE GARDER UN POURCENTAGE DE GRAPPES ENTIÈRES POUR UNE MACÉRATION LONGUE. UN ÉLEVAGE DE 18 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE FIXERA DES TANINS DENSES ACCOMPAGNÉS D'UNE GRANDE RICHESSE EN BOUCHE. NE L'OUVREZ PAS AVANT 5 A 10 ANS D'ÂGE SUIVANT LA PERSONNALITÉ DU MILLÉSIME. GARDEZ LE ENTRE 15 ET 20 ANS. METTEZ-LE À TABLE AVEC DES MÊTS GOUTEUX ET VIRILS À LA FOIS : AGNEAU RÔTI, CÔTE DE BŒUF, MAGRET DE CANARD, FROMAGES AFFINÉS AUX SAVEURS INTENSES TYPE ÉPOISSES OU SOUMAINTRAIN. 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

VIN DE BOURGOGNE

PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES

13% VOL.



750 ML

NUITS SAINT GEORGES
PREMIER CRU
APPELLATION CONTRÔLÉE



Grand Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 35 ans

Rendement et densité de plantation : 40 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

Terroir : situé au lieu-dit « Les Chaboeufs » à flanc de coteau. Exposition plein Est, entre 260 m et 240 m d'altitude. Sol argilo-calcaire. Structure de terre aérée, superficielle (30 cm de profondeur), constituée d'argile rouge dont 50% de graviers calcaires.

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

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Cuivaison : 50% de la vendange entière est placée en fond de cuve, les 50% restants sont égrappés et viennent compléter la cuve.

Macération à froid d'une semaine, levures indigènes, cuivaison de 5 à 6 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

Élevage : 18 mois sur lies fines travaillées en fûts de chêne (50% fûts neufs, 50% fûts d'1 vin). 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 intense et complexe qui s'ouvre par pallier sur les fruits noirs liquoreux, les sous-bois et la gibecière.

Bouche puissante et corsée, dotée d'une grande intensité tannique, longueur exceptionnelle.

Accord mets-vin : mets goûteux et virils à la fois (agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard), fromages affinés aux saveurs intenses type Epoisses ou Soumaintrain.

Service : ouverture entre 5 à 10 ans suivant la personnalité de son millésime, garde de 15 à 20 ans. Servir à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 35 years.

Yields and density : 40 hl / ha with 10 000 plants / ha.

Terroir : 1 plot located halfway up a hill, at place called « Les Chaboeufs », at a height between 240 and 260 metres. Chalky-clayey soils. The structure of the earth is superficial and aerated (with 30 cm in depth), composed of red clay with 50% of chalky gravels.

Way of culture : ploughing, earthing up every 3 years. Integrated pest control, organic fertilizer.

Harvest : hand picking in plastic boxes, use of a table to select the grapes.

Vatting process : 50% of the grapes are not de-stemmed, this part is put down in the vat, the other 50% come on top of it. 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 for 18 months in contact with fine lees in oak casks (50% of new barrels, 50% of 1-year-old barrels). Barrels that benefit from a 36-month drying process, the oak comes from the Allier and the Vosges forests. Light, slow and long toasting process in wood depth.

Wine tasting : intense and complex nose that progressively develops notes of black fruit cooked in alcohol, undergrowth and venaison notes. The palate is powerful and full-bodied with a high tannic intensity, the length is exceptional.

Food and wine matching : dishes which are both strong and tasty (roasted lamb, beef rib, duck breast), matured cheese with intense flavours such as Epoisses or Soumaintrain.

Service : cellar it from 5 to 10 years according to the specificity of the vintage but it can also be kept from 15 to 20 years. Serve it between 16 and 18°C.

2010 : Tasteviné automne 2012 - Guide Dussert Gerber 2013 - Wine Enthusiast

2013 : 91/100 cellar selection

2011 : Cité dans Bourgogne Aujourd'hui N°116 février-mars 2014 - Guide Dussert-Gerber 2015