

NUITS-SAINT-GEORGES

APPELLATION NUITS SAINT GEORGES CONTRÔLÉE

CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION "VILLAGE" DE RENOMMÉE A DONNÉ 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 RÉPUTÉS POUR LEUR ROBUSTESSE QUI NE PERMETTRONT ABSOLUMENT PAS D'OUVRIR LA BOUTEILLE AVANT 5 ANS D'ÂGE. UNE CONSERVATION EN BONNES CONDITIONS L'EMMÈNERA JUSQU'À PLUS DE 15 ANS. METTEZ-LE À TABLE AVEC DES MÉTS 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

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 : une parcelle située en pied de coteau, exposition plein Est au lieu-dit «Aux Allots», à 240 m d'altitude. Sol argilo-calcaire d'une profondeur d'environ 50 cm, constitué d'argile rouge, caillouteuse et drainante.

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

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Cuvaison : 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, cuvaison 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 (30% fûts neufs, 30% fûts d'1 vin, 30% 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 profond de fruits macérés, évoluant sur des notes animales. Bouche structurée et robuste, finale ferme sur ses tanins.

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 : entre 5 et 15 ans 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 : 1 plot located at the bottom of the hill at a place called «Aux Allots», at a height of 240 metres. Chalky-clayey soils with a 50 cm depth of red clay and draining stones.

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

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 (30% of new barrels, 30% 1-year-old barrels, 30% over-3-year-old barrels). Barrels that 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 : intense nose of stewed fruit that develops animal notes while ageing. The palate is well-structured and powerful, and ends firmly with its tanins.

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

Service : Cellar it from 5 to 15 years. Serve it between 16 and 18°C.

2010 : Wine Spectator **90/100** points

2011 : Guide Dussert-Gerber 2015

2012 : Cité RVF N°572 juin 2013 - Citation dans Guide Bettane et Desseauve 2015

