



POMMARD

PREMIER CRU

APPELLATION POMMARD CONTRÔLÉE

CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION POMMARD QUI FAIT RÉFÉRENCE SUR UN PLAN INTERNATIONAL POUR LA « CÔTE DE BEAUNE » DONNE DES VINS FERMES ET LOYAUX. 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 LES TANINS. NE L'OUVREZ PAS AVANT 5 ANS D'ÂGE ; SON POTENTIAL DE GARDE SERA D'UNE QUINZAINE D'ANNÉES. LES VIANDES SAUVAGES, BRAISÉES OU RÔTIÉS, LES FROMAGES AUX SAVEURS INTENSES TYPE EPOISSE OU SOUMAINTRAIN APPRÉCIERONT SA TEXTURE DENSE ENROBÉE DE SOLIDES TANINS. TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16 A 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

13,5% VOL



750 ML

POMMARD 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 à flanc de coteau, exposé plein sud au lieu-dit « Les Arvelets », à 270 m d'altitude. Sols bruns argilo-calcaires de 40 cm de profondeur sur calcaires durs et éboulis.

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 (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 de fruits noirs macérés, évoluant vers des senteurs fauves. Bouche robuste aux tanins massifs, soutenue par une longueur exceptionnelle.

Accord mets-vin : viandes sauvages, braisées ou rôties. Fromages 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 : 35 years.

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

Terroir : located in the middle of the hill at a place called « Les Arvelets » at a height of 270 metres. Brown chalky-clayey soils with a depth of 40 cm on limestone and 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 18 months in contact with fine lees in oak casks (50% new barrels, 50% barrels from 1 year). Barrels that benefit from a 36-months drying process, the oak is coming from the Allier and the Vosges wood. Light, slow and long toasting process in wood depth.

Wine tasting : nose of macerated black fruits that develops a fur bouquet while ageing. The palate is powerful with strong tannins, sustained by an exceptional length in mouth.

Food and wine matching : grilled or roasted game. Strong cheese like Epoisses or Soumaintrain.

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