



POMMARD

APPELLATION POMMARD CONTRÔLÉE
CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION VILLAGE 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 POTENTIEL DE GARDE SERA D'UNE QUINZAINE D'ANNÉES. IL S'APPRECIERA MIEUX AVEC LES VIANDES SAUVAGES, BRAISÉES OU RÔTIES, LES FROMAGES AUX SAVEURS INTENSES TYPE EPOISSE OU SOUMAINTRAIN.
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

13% VOL.



PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES



POMMARD
APPELLATION CONTRÔLÉE



Grand Vin de Bourgogne
PRODUIT DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 30 ans

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

Terroir : situé en haut de coteau, exposition plein Est, à 300 m d'altitude. Sol argilo-calcaire. Sols peu profonds. Roche en sous-sol.

Travail du sol : 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 : 16 mois en fûts de chêne. 30 % fûts neufs. Elevage en cave froide sur lies, en fûts, 30 % de fûts neufs (origine des bois Centre France et Vosges). Soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation du vin : nez de fruits noirs macérés, évoluant vers le sous-bois. Bouche ferme, aux solides tanins, finale de caractère.

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 : 30 years.

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

Terroir : located at the top of the hill. The vines are facing east at a height of 300 metres. Not very deep chalky-clayey soils. Rock in the underground.

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 (30% new barrels, 30% 1-year-old barrels, 30% over-3-year 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 : nose of macerated black fruits that develops an undergrowth bouquet while ageing. The palate is firm with solid tannins, and ends with a lot of character.

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.

2010 : Guide Bettane et Desseauve 2013 - Wine Enthuiast 2013 : 88/100

2011 : Guide 2014 des Meilleurs Vins à moins de 20€ (RVF) - Cité Bourgogne

Aujourd'hui N°115 déc 2013 - Guide Hachette des vins 2015