



## BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS CONTRÔLÉE  
Rosé - CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION RÉGIONALE SE SITUE GÉOGRAPHIQUEMENT AU-DESSUS DES PLUS CÉLÈBRES GRANDS CRUS DE LA « CÔTE DE NUITS ». UNE MACÉRATION D'UNE QUINZAINE DE JOURS, UN ÉLEVAGE MOITIÉ CUVE POUR GARDER LE FRUITÉ, MOITIÉ FÛTS POUR FIXER LES TANINS. LUI APPORTENT STRUCTURE ET HARMONIE. SON ÉQUILIBRE LUI PERMET LA POLYVALENCE AU NIVEAU DES ALLIANCES. SERVEZ-LE DE PRÉFÉRENCE AVEC DES VIANDES RÔTIES ET DES FROMAGES AFFINÉS.  
SON POTENTIEL DE GARDE NAVIGUE ENTRE 5 ET 6 ANS.  
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14 A 16 °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

12.5% VOL.



PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES



750 ML



## BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

APPELLATION CONTRÔLÉE  
ROSÉ DE PINOT NOIR

Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** Pinot Noir

**Age de la vigne :** 10 ans

**Rendement et densité de plantation :** 48 hl / ha pour 3 700 pieds / ha.

**Terroir :** situé à 1 Km du Clos de Vougeot, coteaux à faible pente, exposition Est-Sud Est, à 350 m d'altitude. Sol argilo-calcaire de structure superficielle (sur environ 20 cm de profondeur), pierreux à 50%. Travail du sol (labour).

**Mode de culture :** lutte raisonnée, engrais organique.

**Fermentation :** rosé de « saignée » issu des différentes cuvées des Hautes Côtes de nuits rouges. Fermentation d'environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

**Elevage :** mis en bouteille dès la fin de la fermentation malolactique pour garder les arômes primeurs typiques du cépage.

**Dégustation du vin :** nez intense de fruits rouges (framboises). Une attaque fraîche évoluant sur une finale ample et fruitée.

**Accord mets-vin :** barbecues et plats méridionnaux.

**Service :** à boire jeune et frais dans les 4 ans, à une température de 10 à 12°C.

## TECHNICAL SHEET

**Grape variety :** Pinot noir

**Age of the vine :** 10 years.

**Yields and density :** 48 hl / ha with 3 700 pieds / ha.

**Terroir :** located on gentle hillside at 1km of the Clos de Vougeot. The vines are facing East-South-east, at a height of 350 meters. Chalky-clayey soil of superficial structure ( about 20 cm depth), with 50% stones. Ploughing.

**Way of culture :** integrated pest control, organic fertilizer.

**Vatting process :** this rosé is said « de saignée » and comes from various red Hautes Côtes vintages. Fermentation for about 30 days in inox vat at a temperature of 15-16°C.

**Maturing :** bottled as soon as the malo-lactic fermentation has finished, to keep the primary aromas of this grape variety.

**Wine tasting :** fresh colour and nose, fruity look and taste. Quite ample for a rosé.

**Food and wine matching :** barbecues and mediterranean dishes.

**Service :** Serve it young and cooled, at a temperature of 10 to 12°C.