

## VOSNE-ROMANÉE

APPELLATION VOSNE-ROMANÉE CONTRÔLÉE  
CÉPAGE PINOT NOIR

CETTE APPELLATION VILLAGE DE LA « CÔTE DE NUITS » EST L'UNE DES PLUS PRÉSTIGIEUSES DE BOURGOGNE. PUISSANTS ET SUBTILS, VOLUPTUEUX ET DISTINGUÉS, LE PINOT NOIR ATTEINT SA PLENITUDE DANS CE LIEU-DIT «LES MAIZIÈRES BASSES». LA VENDANGE MANUELLE DANS UNE VIGNE 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. DANS SA JEUNESSE, JUSQU'À 5 ANS, IL PEUT SE MONTRER AUSTÈRE ; LAISSEZ-LE « GRANDIR ». IL SAURA VOUS SÉDUIRE DURANT UNE VINGTAINÉ D'ANNÉES. LES GIBIERS À POILS OU À PLUMES, BRAISÉS OU GRILLÉS, LES FROMAGES À SAVEUR INTENSES, TROUVERONT UNE RÉPONSE TOUTE EN RONDEUR. ESSAYEZ-LE SUR UN TOURNEDOS ROSSINI.  
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

13,5% VOL.



PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES

750 ML

## VOSNE ROMANÉE

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 sur la commune de Flagey-Echézeaux à 100 mètres du Clos de Vougeot et des Grands Echézeaux au lieu-dit «les Maizières Basses», en pied de coteaux à faible pente. Exposition plein Est, à 250 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 intense, élégant et complexe. Bouche dense aux tanins serrés, promettant une texture veloutée au fil des ans.

**Accord mets-vin :** gibiers à poils ou à plumes, braisés ou grillés, fromages à saveur intense.

**Service :** entre 5 et 20 ans à une température de 16 à 18°C. (Attention sur sa jeunesse il peut se montrer austère).

## 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 on the commune of Flagey-Echézeaux at 100 metres of the Clos de Vougeot and the Grands Echézeaux at a spot called «les Maizières Basses» at the bottom of the hill on a gentle slope. The vines are facing east at a height of 250 metres. Chalky-clayey soils with 50 cm in depth composed of red clay and draining stones.

**Way of culture :** ploughing, earthing up every 3 years. Harvested by hand, use of a table to select the grapes. 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 18 months in contact with fine lees in oak casks (30% of new barrels, 30% of 1-year-old barrels, 30% of over-3-year-old barrels). Barrels 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, elegant and complex nose. The palate is rich with dense tannins and looks promising. Velvety texture while ageing.

**Food and wine matching :** Wild fowl or game, either roasted or grilled, strong cheese.

**Service :** cellar it from 5 to 20 years. Serve it between 16 and 18°C (Be careful it may taste austere when young).

2010 : Tasteviné automne 2012 - Wine Enthusiast 2013 : 90/100

2011 : Guide Dussert-Gerber 2015

2012 : Cité RVF N°572 juin 2013 - Citation Bourgogne Aujourd'hui n°118

