

FICHE TECHNIQUE CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 30 ans.

Rendement et densité de plantation : 35 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

Terroir : exposition Est Sud-Est, à 250 m d'altitude. Sol argilo-calcaire à dominante caillouteuse, sur sous-sol calcaire compact.

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 : au nez, finesse et complexité florale et fruitée. Bouche suave et raffinée, tanins fins et serrés ; un vin de grande classe.

Accord mets-vin : viandes de caractère persillées et tendres, rôties ou braisées (côte de bœuf, agneau, gibiers d'eau), fromages aux saveurs intenses : Epoisses, Langres, Soumaintrain.

Service : entre 5 et 20 ans à une température de 16 à 18°C.



ouvert du lundi au samedi
09h - 12h et 14h - 19h
et sur rendez-vous

Manuel Olivier

Concoeur et Corboin
21700 - Nuits Saint Georges

☎ : 00.33.(0)3.80.62.39.33

☎ : 00.33.(0)3.80.62.10.47

@ : contact@domaine-olivier.com

🌐 : www.domaine-olivier.com