

FICHE TECHNIQUE *POMMARD*

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.

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 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.



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

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

@ : contact@domaine-olivier.com

🌐 : www.domaine-olivier.com