

## **FICHE TECHNIQUE POMMARD 1<sup>er</sup> CRU**

**Cépage** : Pinot noir.

**Age de la vigne** : 35 ans

**Rendement et densité de plantation** : 40 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

**Terroir** : situé à flanc de coteau, exposé plein sud au lieu-dit « Les Arvelets », à 270 m d'altitude. Sols bruns argilo-calcaires de 40 cm de profondeur sur calcaires durs et éboulis.

**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** : nez de fruits noirs macérés, évoluant vers des senteurs fauves. Bouche robuste aux tanins massifs, soutenue par une longueur exceptionnelle.

**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.



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](mailto:contact@domaine-olivier.com)

🌐 : [www.domaine-olivier.com](http://www.domaine-olivier.com)