

FICHE TECHNIQUE **BOURGOGNE PINOT NOIR**

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 10 ans

Terroir : situé à flanc de coteau, exposition Est, altitude 380 m. Sol argilo-calcaire de 50 cm de profondeur, enherbé. Lutte raisonnée, engrais organique.

Cuvaison : les raisins sont totalement égrappés. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes. Puis, fermentation de 3 à 4 jours à 20-25°C avec une température plus chaude en finale. Après décuvaage la fermentation se termine en jus sans le marc.

Elevage : en cuve inox, mise en bouteille dès la fin de la fermentation malolactique pour garder les arômes primeurs typiques du cépage.

Dégustation du vin : nez frais et intense, légèrement épicé, à dominante fruits rouges (le vrai Pinot Noir). En bouche, l'attaque fraîche de fruits rouges suivie d'une faible intensité tannique se termine sur une finale harmonieuse.

Accord mets-vin : à servir avec de la viande rouge et des volailles, grillées ou rôties.

Service : entre 2 et 6 ans d'âge à une température de 14 à 16°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