

## **FICHE TECHNIQUE CHAMBOLLE-MUSIGNY**

**Cépage** : Pinot noir.

**Age de la vigne** : 30 ans

**Rendement et densité de plantation** : 45 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

**Terroir** : situé à flanc de coteau, exposition plein Est au lieu-dit «Les Fouchères», à 280 m d'altitude. Sol argilo-calcaire d'une profondeur d'environ 30 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** : les raisins sont totalement égrappés pour n'extraire que les tanins fins des peaux.

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 fin et séduisant, sur le fruité et le floral. Attaque avenante, en bouche tanins denses, finale persistante et délicate.

**Accord mets-vin** : viandes goûteuses et rôties : agneau, veau et chapon. Fromages tels que Reblochon, Vacherin et Chaource.

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

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