

FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE H.C.N. CUVÉE DE GARDE

Cépage : Pinot Noir.

Age de la vigne : 15 ans

Terroir : situé à 1 Km du Clos de Vougeot, coteaux à faible pente, exposition Est-Sud Est, à 350 m d'altitude. Sol argilo-calcaire de structure superficielle (sur environ 20 cm de profondeur), pierreaux à 50%. Travail du sol (labour). Lutte raisonnée, engrais organique.

Cuvaison : les raisins ne sont que partiellement égrappés. Macération à froid d'environ 1 semaine, levures indigènes. Cuvaison longue de 5 à 6 semaines à 30°, avec de fréquents pigeages, et une température plus chaude en finale.

Elevage : 15 mois d'élevage sur lies fines travaillées en fûts de chêne de plus de 3 ans.

Dégustation du vin : arômes de fruits noirs, de sous-bois et de fourrures d'animaux sauvages se mêleront tout au long des années. La bouche virile et puissante, soutenue par des tanins fermes, se termine par une belle longueur.

Accord mets-vin : viandes en sauce, gibier ou encore fromages affinés.

Service : entre 3 et 8 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

@ : contact@domaine-olivier.com
🌐 : www.domaine-olivier.com

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