

FICHE TECHNIQUE **GEVREY-CHAMBERTIN**

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 30 ans

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

Terroir : située au cœur du village en pied de coteau, exposition plein Est aux lieux-dit «La Brunelle», à 260 m d'altitude. Sol argilo-calcaire à tendance ferreuse d'une profondeur d'environ 50 cm, caillouteux et drainant.

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 fruits noirs dominante cassis, évoluant vers des notes animales et musquées. Bouche austère, charpentée, sur une finale longue et tannique.

Accord mets-vin : mets goûteux et virils (agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard), avec en vieillissant une préférence pour les gibiers. Fromages de vache et de caractère.

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

🌐 : www.domaine-olivier.com