

FICHE TECHNIQUE *BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC*

Cépage : Chardonnay

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), pierreux à 50% et labouré. Lutte raisonnée, engrais organique.

Fermentation : réalisée pour 50 % en fûts (dont 15% en fûts neufs) et 50 % en cuve inox, à une température de 18-19 °C.

Elevage : moitié en cuve sur lies fines travaillées pendant 16 mois, l'autre moitié reste dans ses fûts de fermentation où le vin y est « bâtonné ».

Dégustation du vin : nez complexe fruité (poire), floral (fleurs blanches), avec une note boisée (briochée). Attaque en bouche élégante, équilibrée, qui laisse la place au gras, au moelleux et à l'ampleur du Chardonnay, et qui se termine par une note minérale longue et puissante.

Accord mets-vin : ce vin accompagne les poissons et volailles cuisinés au beurre et à la crème, mais aussi les fromages gras.

Service : entre 2 et 7 ans d'âge, et à une température de 12 à 14°C.

	<i>Manuel Olivier</i>
	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