

FICHE TECHNIQUE **NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU**

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 35 ans

Rendement et densité de plantation : 40 hl / ha pour 10000 pieds / ha.

Terroir : situé aux lieux-dit « La Richemone », « Les Vaucrains » et « Les Cailles » à flanc de coteau. Exposition plein Est, entre 260 m et 240 m d'altitude. Sol argilo-calcaire. Structure de terre aérée, superficielle (30 cm de profondeur), constituée d'argile rouge dont 50% de graviers calcaires.

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 (50% fûts neufs, 50% fûts d'1 vin). 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 intense et complexe qui s'ouvre par pallier sur les fruits noirs liquoreux, les sous-bois et la gibecière. Bouche puissante et corsée, dotée d'une grande intensité tannique, longueur exceptionnelle.

Accord mets-vin : mets goûteux et virils à la fois (agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard), fromages affinés aux saveurs intenses type Epoisses ou Soumaintrain.

Service : ouverture entre 5 à 10 ans suivant la personnalité de son millésime, garde de 15 à 20 ans. Servir 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