

FICHE TECHNIQUE HAUTES COTES DE NUITS ROSÉ

Cépage : Pinot Noir

Age de la vigne : 10 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.

Fermentation : rosé de « saignée » issu des différentes cuvées des Hautes Côtes de nuits rouges.

Fermentation d'environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

Elevage : mis en bouteille dès la fin de la fermentation malolactique pour garder les arômes primeurs typiques du cépage.

Dégustation du vin : nez intense de fruits rouges (framboises). Une attaque fraîche évoluant sur une finale ample et fruitée.

Accord mets-vin : barbecues et plats méridionnaux.

Service : à boire jeune et frais dans les 4 ans, à une température de 10 à 12°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