

## **FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE HCN CUVÉE « VIEILLES VIGNES »**

**Cépage** : Pinot noir

**Age de la vigne** : plus de 20 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%. Travail du sol (labour). Lutte raisonnée, engrais organique.

**Cuvaison** : les raisins sont totalement égrappés pour n'extraire que les tanins fins des peaux.

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 moins de 3 ans.

**Dégustation du vin** : nez complexe où se mêlent des arômes fruités, fumés, grillés et épicés tout au long des années. La bouche ample et soyeuse, charpentée et longue, laisse apparaître en finale la note flatteuse du boisé.

**Accord mets-vin** : il donnera le meilleur de lui-même sur les gibiers à plumes, les viandes cuisinées au vin et les fromages forts.

**Service** : entre 2 et 8 ans, à une température de 16 à 18°C.

	<i>Manuel Olivier</i>
	<b>Concoeur et Corboin</b>
	<b>21700 – Nuits Saint Georges</b>
	☎ : 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	@ : <a href="mailto:contact@domaine-olivier.com">contact@domaine-olivier.com</a>
	🌐 : <a href="http://www.domaine-olivier.com">www.domaine-olivier.com</a>