

FICHE TECHNIQUE VOSNE-ROMANEE « Les Maizières »

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 30 ans

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

Terroir : situé sur la commune de Flagey-Echézeaux à 100 mètres du Clos de Vougeot et des Grands Echézeaux au lieu-dit «les Maizières Basses», en pied de coteaux à faible pente. Exposition plein Est, à 250 m d'altitude.

Sol argilo-calcaire d'une profondeur d'environ 50 cm, constitué d'argile rouge, caillouteuse et drainante.

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 intense, élégant et complexe. Bouche dense aux tanins serrés, promettant une texture veloutée au fil des ans.

Accord mets-vin : gibiers à poils ou à plumes, braisés ou grillés, fromages à saveur intense.

Service : entre 5 et 20 ans à une température de 16 à 18°C. (Attention sur sa jeunesse il peut se montrer austère).



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