

FICHE TECHNIQUE VOSNE-ROMANEE « Les Damaudes »

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 40 ans

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

Terroir : la parcelle dite « les Damaudes » est enclavée au milieu des 1^{er} et Grands crus de Vosne-Romanée (à 100 m de La Grande Rue, de la Tâche et de la Romanée Conti). Situation en haut de coteaux à forte pente (30%), exposition plein Est, à 300 m d'altitude. Sol argilo-calcaire composé de terres rouges et superficielles (30 cm de profondeur). Structure de terre très aérée, constituée de 50% d'argile et de 50% de laves délitées.

Mode de culture : labour, buttage tous les 3 ans. Lutte raisonnée, engrais organique.

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Cuaison : 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, cuaison 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 concentré, fin et complexe. Bouche fraîche, équilibrée, intense et d'une belle longueur.

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