

FICHE TECHNIQUE *BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS*

Cépage : Pinot Noir.

Age de la vigne : 15 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.

Cuvaison : les raisins sont totalement égrappés. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes. Cuvaison de quinze jours à 30°C avec de fréquents pigeages avec une température plus chaude en finale.

Elevage : 9 mois d'élevage sur lies fines travaillées : 50% en cuve, 50% en fûts de chêne de plus de 3 ans

Dégustation du vin : nez flatteur de fruits rouges mûrs. En bouche, l'attaque est fraîche, les tannins fondus et la finale harmonieuse.

Accord mets-vin : viandes rouges et volailles grillées ou rôties.

Service : potentiel de vieillissement : de 5 à 6 ans, à une température de 14 à 16°C.



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

ouvert du lundi au samedi
09h – 12h et 14h – 19h
et sur rendezvous

@ : contact@domaine-olivier.com

🌐 : www.domaine-olivier.com