



Domaine Henri Naudin-Ferrand

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE

Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com



Bourgogne Pinot Noir 2007

ENCEPAGEMENT	100% Pinot Noir	SUPERFICIE	0.85 ha
AGE DES VIGNES	30ans		
PRODUCTION	370 caisses	RENDEMENT	40 hl/ha
SITUATION	Vigne située sur la commune de Magny lès Villers, au lieu-dit « En Daisey ». Le sol est argilo-calcaires et profond. La vigne est orientée à l' Est, et est conduite en vigne haute plane, double guyot (mode de conduite classique des Hautes-ôtes).		
VINIFICATION	Récolte mécanique, avec système de tri qui élimine les parties végétales et verjus. FA en cuves, rapides, avec extraction minimum (pas de pigeages). FML à 100%, sur lies, puis filtration kieselguhr et dégazage à l'azote pour préserver le fruit.		
MISE EN BOUTEILLE	Le 28 Mars 2008, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 17 mg/l	SO ₂ total : 25 mg/l	CO ₂ : 930 mg/l.
SPECIFICITES	Ce vin est volontairement très peu extrait, on recherche un fruit intense et une présence tanique minimale. La robe est également légère, là n'est pas la priorité. L'alcool est peu élevé (11°7) ce qui en fait un vin fruité, agréable, à servir frais, un peu comme un rosé. Il plaît à une clientèle jeune, que les Bourgognes classiques rebutent.		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille. Ne pas hésiter à servir frais, 10°-12 . Si l'on est gêné par le CO ₂ (picotement), carafier !		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	C'est le parfait « vin de Bistrot » ! Cette bouteille peut être ouverte à toute heure de la journée, pour le plaisir de partager un verre de vin rouge entre amis, sans trop réfléchir! (avec modération bien sûr !). Il accompagnera volontiers un buffet campagnard. En été, servi frais, il sera parfait sur des grillades un peu relevées.		