



Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



Bourgogne Pinot Noir 2008

ENCEPAGEMENT	100% Pinot Noir	SUPERFICIE	98 a 60 ca
AGE DES VIGNES	30 ans		
PRODUCTION	480 caisses	RENDEMENT	44 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-Côtes).		
VINIFICATION	Récolte mécanique, avec système de tri qui élimine les parties végétales et verjus. FA en cuves, rapides, avec extraction minimum (pas de pigeages), pour privilégier le fruit.. FML à 100%, sur lies, puis filtration kieselguhr et dégazage à l'azote pour respecter le vin.		
MISE EN BOUTEILLE	Le 28 Aout 2009, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 12,5 % vol. Glucose + Fructose : 0 g/l Ac. Totale : 4,47 g/l SO ₂ total : 35 mg/l CO ₂ : 850 mg/l Ac. Volatile : 0,31 g/l		
SPECIFICITES	Ce vin est volontairement très peu extrait, je recherche un fruit intense et une présence tanique minimale. C'est une entrée en matière pour le Bourgogne. La robe est également légère, là n'est pas la priorité. L'alcool est modéré ce qui en fait un vin digeste, agréable, à servir frais, à boire un peu comme un rosé... Il plait 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., ou un poisson grillé.		