

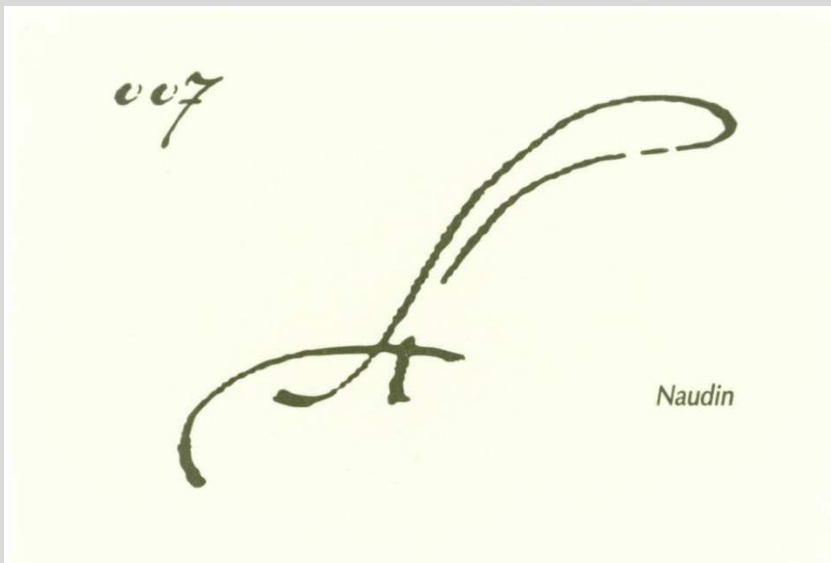


Domaine Henri Naudin-Ferrand

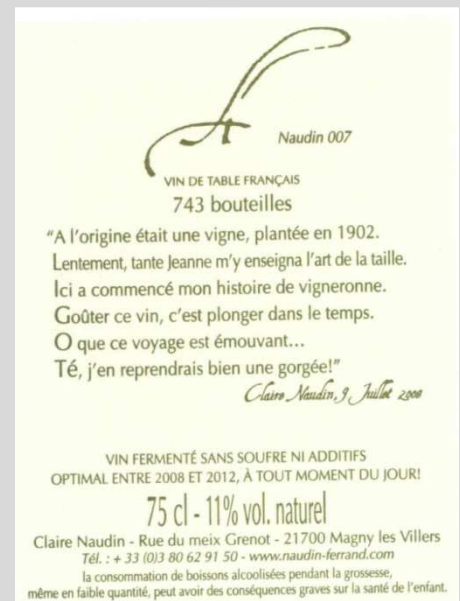
Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE

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

ETIQUETTE



CONTRE-ETIQUETTE



A... Naudin 007 – Vin de table

ENCEPAGEMENT	Mention interdite jusqu'en Aout 2009 ! Lisez la contre pour deviner...	SUPERFICIE	13 ares 40
AGE DES VIGNES	105 ans (vigne plantée en 1902)		
PRODUCTION	62 caisses !	RENDEMENT	45 hl/ha
SITUATION	Située sur la commune de Magny lès Villers, au lieu-dit « En Vallerot ». Le sol est argilo-calcaires et profond. La vigne est orientée à l' Est, et est conduite en gobelets alignés et palissés.		
VINIFICATION	Récolte manuelle, tri rapide (vendange saine). Pressurage sans égrappage, long et en basses pression pour préserver la finesse. FA en cuves, avec levures naturelles - FML à 100 % - Elevage sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirage à l'abri de l'air, par gravité. Pas de filtration. Léger sulfitage à la mise.		
MISE EN BOUTEILLE	Le 25 Mars 2008, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 12mg/l	SO ₂ total : 20 mg/l	CO ₂ : 1000 mg/l.
SPECIFICITES	Ce vin est totalement atypique : exubérant au nez, avec des notes de cassis fleur (moins intenses néanmoins que dans « Le Clou 34 », il est gras et puissant en bouche, d'une longueur très plaisante, avec une belle minéralité. Atypique donc, d'un point de vue organoleptique comme en ce qui concerne la vinification, non chaptalisé, je l'ai déclaré en vin de table car la réforme de l'agrément actuellement en cours ne laisse pas de place pour ce genre de démarche !		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille. Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°-12 C)		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs... A essayer pour un apéritif raffiné, avec des dés de tomme des bauges ou un vieux comté, ou encore des coques marinées à l'huile et aux algues... Il accompagnera également des poissons de rivière grillés ou en papillote.		