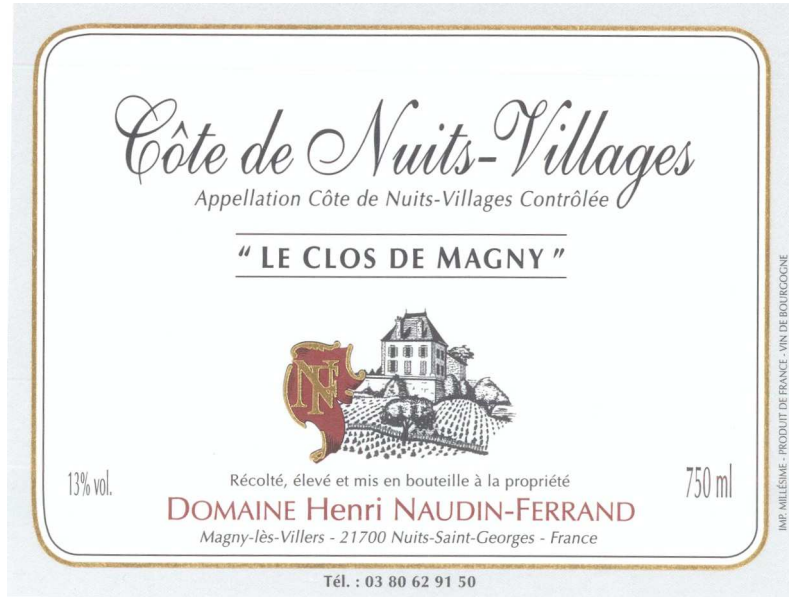




Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

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



Côte de Nuits Villages – 2004 –Cuvée « Le Clos de Magny »

01/09/06

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir Sélections massales + Clônes qualitatifs 114 et 115		SUPERFICIE	1 ha 11 a 57 ca.	
AGE MOYEN DES VIGNES	11 à 40 ans.	RENDEMENT	43 hl/ha	PRODUCTION	526 caisses.
SITUATION	Parcelle située sur la commune de Corgoloin. Sol très caillouteux, se réchauffant vite, inclinaison est, pente douce.				
VINIFICATION	Récolte manuelle, tri rigoureux sur table, éraflage total , pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles, aucun apport de tanins. Macération pré-fermentaire de 5 jours à 18°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 17 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont 33 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération et filtration Kieselgur				
MISE EN BOUTEILLE	Le 20 Février 2006, par nos soins, sous vide et par gravité.				
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 22mg/l	SO ₂ total : 52 mg/l	CO ₂ : 850 mg/l		
SPECIFICITES	Robe de belle intensité, brillante. Nez intense, fruits noirs et boisés légèrement toasté. Vin à l'équilibre solide. Belle longueur; bonne expression des nuances aromatiques du pinot noir : fruits rouges / fruits noirs sur un fond de boisé légèrement réglissé. Des tanins encore fermes, qui méritent une bonne aération pour se fondre.				
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici 1 à 2 ans ; mieux vaut attendre un peu avant de commencer à le boire. A servir autour de 15/16°C puis à laisser s'épanouir dans les verres. Ou à passer en carafe !				
OPTIMUM	2006- 2009				
ACCORDS METS / VINS	Vin à la fois puissant et jovial, ce serait sans doute un des préférés de Rabelais, mettant en valeur les plats du terroir généreux et authentiques ; Sa bonne nature permettra également de révéler des mets plus subtiles..., tels un filet mignon aux giroles, un tournedos Richelieu, un rôti de canard au foie gras ou un langres affiné.				