



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE

Site : naudin-ferrand.com TEL +33 3 80 62 91 50 FAX +33 3 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com



Côte de Nuits Villages – 2005 –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	14 à 43 ans.	RENDEMENT	46 hl/ha	PRODUCTION	537 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, une cuvée égrappée (50% du volume) et le reste en vendange entière sans sulfite. , Levures naturelles. Macération pré-fermentaire de 5 jours à 18°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 17 jours, avec pigeages (et remontages pour la partie égrappée). 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 ni filtration. Mise sous vide et par gravité.				
MISE EN BOUTEILLE	Le 27 Juin 2007, par nos soins, sous vide et par gravité.				
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 21 mg/l	SO ₂ total : 50 mg/l	CO ₂ : 770 mg/l		
SPECIFICITES	Robe de intense, brillante. Nez expressif, de fruits rouges très frais. Vin franc, à l'équilibre solide : tanins présents, mais bien enrobés. Belle longueur; bonne expression des nuances aromatiques du pinot noir : fruits rouges / fruits noirs sur un fond de boisé légèrement réglissé. Ce vin demandera une bonne aération, ou un peu de temps, pour s'arrondir.				
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici 4 à 5 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 des verres amples, ou à passer en carafe !				
OPTIMUM	2010- 2015				
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 girolles, un tournedos Richelieu, un rôti de canard au foie gras ou un langres affiné.				