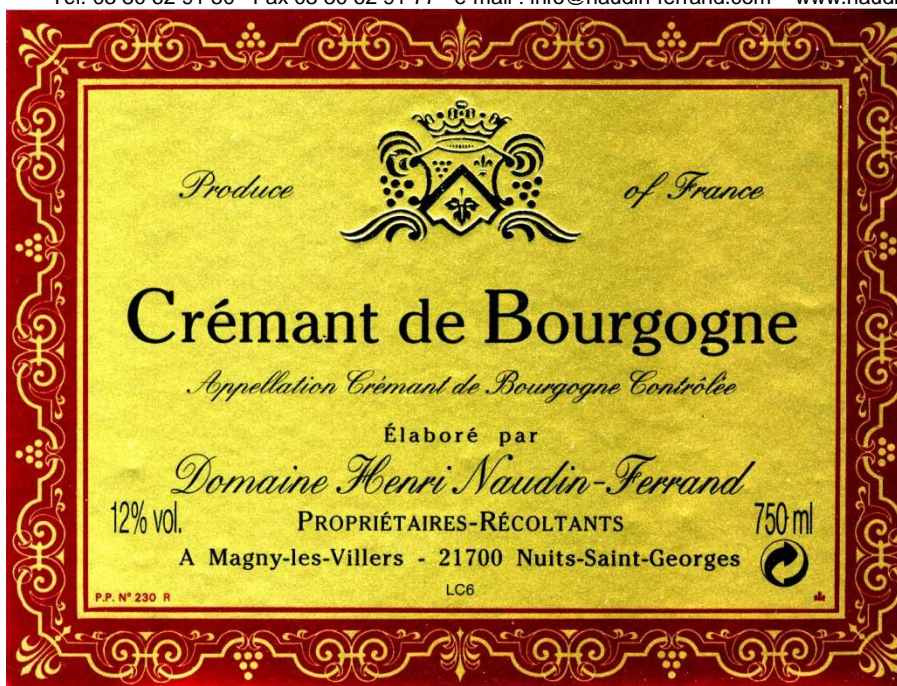




Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 MAGNY lès VILLERS France
Tél. 03 80 62 91 50 Fax 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com www.naudin-ferrand.com



Cuvée :	Brut
Couleur :	Blanc

ENCEPAGEMENT	55 % Pinot Noir 25 % Aligoté 20 % Chardonnay	AGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
SUPERFICIE	Très variable d'une année sur l'autre : de 50 à 120 ares		
RENDEMENT	60 à 75hl/ha	PRODUCTION	600 caisses par an environ
SITUATION	Communes de Magny-lès-Villers et Pernand-Vergelesses. Parcelles permettant la production d'un raisin très sain.		
VINIFICATION	Récolte manuelle en caisses percées de 23kg ; Pressurage avec pressoir pneumatique Willmess, (conduit entièrement manuellement pour éviter toute extraction de couleur). Rendement en jus faibles. Les vins issus de Pinot Noir ne nécessitent ainsi aucune décoloration : le fruité est totalement préservé, ainsi que la structure. Aucune chaptalisation. FA en cuves acier émaillé - collage bentonite après FA. FML à 100 %. Présentation à l'agrément en vin de base à ce stade (vin de base terminé). Prise de mousse chez Parigot et Richard sur pupitre. Elevage sur latte de 9 à 30 mois.		
DATE DE TIRAGE		DATE DE DEGORGEMENT	Décembre
SPECIFICITES	<p>Nous élaborons nos vins de base depuis 1991, et sélectionnons chaque année dans notre vignoble les parcelles qui conviennent le mieux à l'élaboration d'un vin de base fruité et équilibré.</p> <p>Un assemblage de différents millésimes est stocké chaque année. Au moment du tirage, un nouvel assemblage est réalisé entre ce stock et le vin de l'année. Cela nous assure un équilibre des cépages et des vins, ainsi qu'une plus grande régularité complexité aromatique.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 12 mois suivant la commercialisation, de préférence très jeune (ne pas stocker plus de 18 mois) - Servir frais, mais non glacé (idéal :7-8°C)		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	En apéritif, bien sûr, seul (bien que Brut, notre Crémant n'est pas dur) ou accompagné de Crème de Cassis (KIR ROYAL), ou pêche de vigne, framboise.... Ou en cuisine pour un « Jambon à l'os, au Crémant... de Bourgogne ! ».		