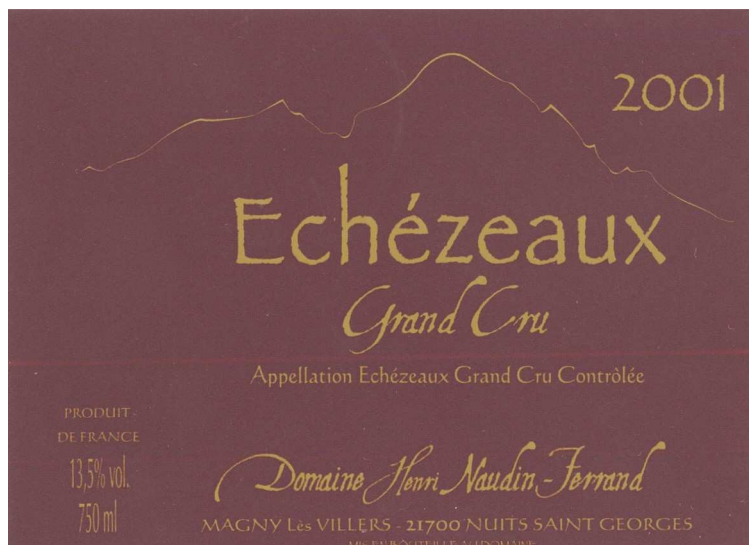


Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

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



Récolte : 2001 Couleur : Rouge

| | | | |
|---|---|------------------------|--------------------------|
| ENCEPAGEMENT | 100 % Pinot Noir. | SOL | Argilo calcaire, sableux |
| SUPERFICIE | 34 a 10 ca | AGE de la VIGNE | 22 ans |
| PRODUCTION | 152 caisses. | RENDEMENT | 40.1 HL.HA ⁻¹ |
| SITUATION | La parcelle « Les Rouges du Bas » est située au cœur du Grand Cru Echézeaux et bénéficie d'une très belle exposition, la pente étant forte à cet endroit. Le sol est moyennement profond (60 cm en bas et 1m20 eu haut de la parcelle) sur la dalle calcaire rose. L'enherbement et le travail manuel permettent de limiter l'érosion importante liée à la forte pente. | | |
| VINIFICATION | Tri des raisins, éraflage pour 86 %, macération pré-fermentaire à 16°C de 6 jours, chaptalisation de 1%vol., cuvaison totale de 18 jours, avec pigeages et remontages limités. | | |
| ELEVAGE | Elevage en fûts, dont 86% de fûts neufs : chênes de l'Allier, dont des Tronçais (43%). FML à 100%. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Légère filtration Kieselguhr. | | |
| MISE EN BOUTEILLE | LE 16 Avril 2003, sous vide, par nos soins. | | |
| ANALYSES A LA MISE | SO ₂ libre : mg.L ⁻¹ SO ₂ total : 42 mg.L ⁻¹ CO ₂ : 450 mg.L ⁻¹ Acidité volatile : 0.57 mg.L ⁻¹ . | | |
| CONSEILS DE SERVICE | Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec une belle longueur. A servir autour de 17°C, 4 heures minimum si possible après ouverture, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de très grand format. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus. | | |
| PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION | Ce vin atteindra son apogée d'ici 6 à 8 ans minimum a priori. On en profitera pleinement si l'on a la patience d'attendre les années 2008 à 2010 (sous réserve de bonnes conditions de stockage) . Sinon, décanter et aérer. | | |
| ACCORDS GASTRONOMIQUES | A vin de caractère, plats de caractère : gibier à plumes ou venaison, viandes marinées, gigot d'agneau ou coq au vin... Accord parfait avec la grande cuisine française, sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés à point. | | |