



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



Récolte : 2002 Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir.	SOL	Argilo calcaire, sableux
SUPERFICIE	34 a 10 ca	AGE de la VIGNE	22 ans
PRODUCTION	130 caisses.	RENDEMENT	36.8 hl / ha
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 75 %, macération pré-fermentaire à 16°C de 7 jours, chaptalisation de 0.5%vol., cuvaison totale de 19 jours, avec 17 pigeages légers et 14 remontages de 1 minute.		
ELEVAGE	Elevage en fûts neufs (100%) : chêne de l'Allier, dont des Tronçais (50%). FML à 100%, terminée le 29 Juillet 2003 . Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Décantation et dégazage naturels (2 mois en cuve inox). Pas de filtration.		
MISE EN BOUTEILLE	LE 22 Juin 2004, sous vide, par gravité, par nos soins.		
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 13 mg SO ₂ total : 55 mg CO ₂ : 750 mg Acidité volatile : 0.59 mg.		
CONSEILS DE SERVICE	Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec une belle longueur. A servir autour de 17- 18°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.		