



# 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](mailto:info@naudin-ferrand.com) www.naudin-ferrand.com



GRANDS VINS DE BOURGOGNE - PRODUIT DE FRANCE

## ECHÉZEAUX

GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Récolte 2005 - 946 bouteilles - 50 magnums

*En 2005, notre parcelle (située dans "les rouges du bas") a donné un raisin somptueux. Vinifié entier, naturellement, il ne reçut ni sucre ni sulfites. Un élevage long, sur lies, lui a permis de s'épanouir. Ce vin n'a subi ni collage ni filtration : redressez la bouteille deux heures avant de servir, par précaution. Carafez éventuellement.*

*Il accompagnera une gigue de chevreuil Saint-Hubert, un civet de jeune cerf ou encore un soumaintrain affiné... Optimum : 2010-2025 !*

MISE À LA PROPRIÉTÉ  
VIN / WINE

**%13 alc/vol - 750 ml**

PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE  
CONTIENT DES SULFITES / CONTAINS SULFITES

13% vol. - 75 cl

la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

## Echézeaux Grand Cru 2005

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir.	<b>SOL</b>	Argilo calcaire, sableux
<b>SUPERFICIE</b>	34 a 10 ca	<b>AGE de la VIGNE</b>	25 ans
<b>PRODUCTION</b>	78 caisses.	<b>RENDEMENT</b>	24 hl / ha
<b>SITUATION</b>	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.		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte le matin, à la fraîche, tri drastique des raisins, pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, <b>pas de chaptalisation</b> , fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 17 jours, avec très peu de pigeages. Pressurage rapide et léger, assemblage gouttes et presse, entonnage par gravité sans aération.		
<b>ELEVAGE</b>	Elevage en <b>fûts neufs</b> (100%) : chêne de l'Allier. FML à 100%, sur plus d'un an. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Décantation et dégazage naturels (1 mois en cuve inox à 16°C). <b>Pas de filtration</b> .		
<b>MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE</b>	LE 29.06.2007, sous vide, par gravité, par nos soins. SO2 libre : 15 mg      SO2 total : 31mg      CO2 : 750 mg		
<b>DEGUSTATION SERVICE</b>	Très belle concentration : du fruit, gras et des tanins, un vin de garde. A servir autour de 17- 18°C, 4 heures minimum si possible après ouverture, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus.		
<b>OPTIMUM</b>	<b>L'idéal serait d'attendre 2010 à 2015, voire même 2020</b> (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer !		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<b>A vin de caractère, plats de caractère : un faisan lui conviendra, ou encore une gigue de chevreuil rôti, à moins de servir ce chevreuil en steak ! Bien sûr un beau morceau de sanglier sera parfait. A moins que vous n'attendiez le fromage : alors préférez le Soumaintrain à l'Epoisses, il est plus délicat !</b>		