



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
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



ECHÉZEUX GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

RÉCOLTE 2006 : 1156 BOUTEILLES, 50 MAGNUMS

2006 porte en lui la puissance d'un terroir décidément grandiose... Ces raisins furent triés avec un soin immense, puis fermentés entiers, naturellement, sans sucres ni sulfites ajoutés. Elevé 18 mois sur lies, le vin a lentement pris de l'ampleur. Il n'a subi ni collage ni filtration : par précaution, redressez la bouteille deux heures avant de servir. Carafez si besoin. Laissez-vous tenter par un canard sauvage aux figues, un pigeon roti au miel, un râble de lièvre aux reinettes... Optimum : 2010-2020.

Mise à la propriété
 DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND
 FRANCE 21700 Magny-lès-Villers

13% vol.

750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES
 PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

LE06

Echézeaux Grand Cru 2006

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir.	SOL	Argilo calcaire, sableux
SUPERFICIE	34 a 10 ca	AGE de la VIGNE	27 ans
PRODUCTION	96 caisses.	RENDEMENT	26 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	Récolte le matin, à la fraîche, tri drastique des raisins, pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, pas de chaptalisation , fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 16 jours, avec très peu de pigeages. Pressurage rapide et basse pression, assemblage gouttes et presse, entonnage par gravité sans aération.		
ELEVAGE	Elevage en fûts neufs (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). Pas de filtration.		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	LE 27 Mars 2008, sous vide, par gravité, par nos soins. SO2 libre : 14 mg SO2 total : 32mg/l CO2 : 950 mg/l		
DEGUSTATION SERVICE	Très belle concentration : du fruit, gras et des tanins, un vin de grande 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.		
OPTIMUM	L'idéal serait d'attendre 2012 à 2015, voire même 2020 (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer !		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plats de caractère : un faisan lui conviendra, ou encore une gigole 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 !		