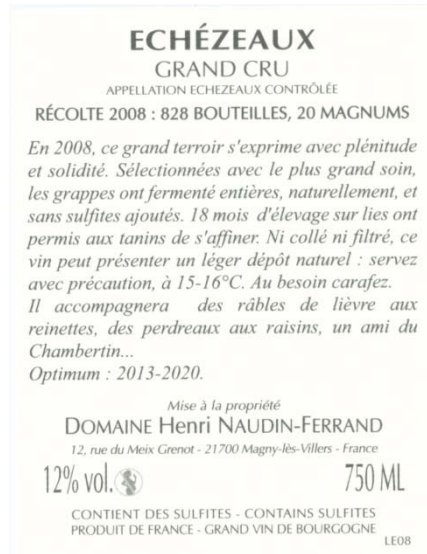




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

12 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



Echézeaux Grand Cru 2008

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir.	SOL	Argilo calcaire, sableux
SUPERFICIE	34 a 10 ca	AGE de la VIGNE	29 ans
PRODUCTION	69 caisses.	RENDEMENT	20 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 1m 20 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, fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 16 jours, avec très peu de pigeages, aucun remontage. Pressurage rapide à 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 22 Juillet 2010, sous vide, par gravité, par nos soins. Degré : 12 % vol. Glucose + Fructose : 0 g/l Ac. Totale : 4,09 g/l pH : 3,54 SO2 total : 38mg/l SO2 libre : 13 mg/l CO2 : 710 mg/l Ac. Volatile : 0,75 g/l		
DEGUSTATION SERVICE	Très belle concentration : un fruit pur, du gras et des tanins amples, 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 2013 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 : des rables de lièvre aux reinettes, des perdreaux aux raisins, ou encore une gigue de chevreuil rôtie, 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 un « Ami du Chambertin » sera idéal !		