



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



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge Elevé en fût de Chêne 2001

01/09/06

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	26 ans
SUPERFICIE	4 ha 15 a		
RENDEMENT	47 hl/ha	PRODUCTION	2 100 caisses X 12 bt
SITUATION	<p>Issu de plusieurs parcelles, sur Magny-les-Villers, et Pernand-Vergelesses, orientées Sud / Sud Est, à 90% en vignes hautes et larges, 5% en vignes basses et 5% en vignes en Lyre..</p> <p>Cette cuvée rassemble les raisins de nos meilleures vignes en Bourgogne Hautes Côtes de Beaune. Récolte mécanique à 90%, manuelle pour les 10% restant.</p>		
VINIFICATION	<p>Cuvaisons traditionnelles bourguignonnes de 15 j à 17 jours, en cuves ouvertes. Macération pré-fermentaire à froid de 5 à 7 jours – FA avec pigeages et remontages. Chauffage de certaines des cuves en fin macération. FML à 100 % . Elevage long sur lies en fûts (dont 25 % neufs, 20% de fûts d'un vin, 55 % de fûts de plus âgés) et cuve émaillée (24 %). Pas de collage. Assemblage par gravité et filtration sur terre (Kieselguhr). Mise en bouteille par nos soins, sous vide.</p>		
MISE EN BOUTEILLES	<p>Du 3 au 6 Février 2003</p> <p>A la mise : 16 mg/l de SO₂ libre, 42 mg/l de SO₂ total, 740 mg/l de CO₂.</p>		
SPECIFICITES	<p>Belle robe carmin, dense, brillante. Après un premier nez sous bois, des fruits rouges mûrs viennent, soutenu par quelques épices. Bouche ferme et structurée, boisé fin et non dominant, au second plan. L'ensemble est prometteur et traduit un potentiel de garde certain.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, mais éviter de passer en carafe.</p>		
PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION	2004 – 2008		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>Caractéristique d'un « vrai » Pinot Noir de Bourgogne arrivé à maturité, ce vin allie des arômes de fruits rouges (framboise) sur fond délicatement boisé, à une bouche franche et subtile... c'est indéniablement un vin de gastronomie !</p> <p>Equilibré et délicat, il accompagnera avec bonheur un simple poulet rôti , un bœuf braisé, un hachis parmentier ou des œufs en meurette...</p> <p>Vous voulez étonner ? Essayez le avec des cailles farcies aux raisins & amandes... Sourire béat garanti aux lèvres des convives !</p>		