



# 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 2002

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir	<b>AGE DES VIGNES</b>	27 ans
<b>SUPERFICIE</b>	4 ha 67 a 80 ca		
<b>RENDEMENT</b>	<b>45.5 hl/ha</b>	<b>PRODUCTION</b>	2 200 caisses X 12 bt
<b>SITUATION</b>	<p>Issu de plusieurs parcelles, sur Magny-lès-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>		
<b>VINIFICATION</b>	<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 de macération. FML à 100 % . Elevage long sur lies en fûts (dont 20 % neufs, 20% de fûts d'un vin, 28 % de fûts de plus âgés) et cuve émaillée (32 %). Pas de collage. Assemblage par gravité et filtration sur terre (Kieselguhr). Mise en bouteille par nos soins, sous vide, par gravité.</p>		
<b>MISE EN BOUTEILLES</b>	<p>Du 9 au 12 Mars 2004</p> <p><b>A la mise : 18 mg/l de SO<sub>2</sub> libre, 43 mg/l de SO<sub>2</sub> total, 750 mg/l de CO<sub>2</sub>.</b></p>		
<b>SPECIFICITES</b>	<p><b>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.</b></p>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	<p>Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C),          Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, mais éviter de passer en carafe.</p>		
<b>Période optimale de consommation</b>	<b>2006 – 2009</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<p><b>Caractérisé par ses tanins soutenus mais dépourvus d'agressivité, ce vin s'harmonisera volontiers avec une cuisine type « bistrot » : onglet poêlé à l'échalote, râbles de lapin à la sauge, carré d'agneau au thym, rôti de biche aux giroles et même avec les poissons de rivière grillés, tels une brute aux amandes ou un pavé de sandre aux jeunes légumes.</b></p> <p><b>Accord garanti également avec un bon plateau de fromages : tous lui vont !</b></p>		