



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



Tél. : 03 80 62 91 50

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge Elevé en fût de Chêne 2003

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	28 ans
SUPERFICIE	6 ha 13 a 66 ca		
RENDEMENT	26 hl/ha	PRODUCTION	1 305 caisses X 12 bt
SITUATION	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. Cette cuvée rassemble les raisins de nos meilleures vignes en Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune. Récolte mécanique à 90%, manuelle pour les 10% restant.		
VINIFICATION	Récolte mécanique matinale pour éviter un réchauffement des raisins et préserver la fraîcheur du fruit. Eraflage total , pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles, aucun apport de tanins. Macération pré-fermentaire de 3 à 5 jours à 17-20°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 14 à 18 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lies, en fûts (dont 37 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Filtration Kieselguhr.		
MISE EN BOUTEILLE	Les 18 et 19 Janvier 2005.		
ANALYSES A LA MISE	A la mise : 18 mg/l de SO2 libre, 50 mg/l de SO2 total, 700 mg/l de CO2.		
SPECIFICITES	Belle robe carmin, dense, brillante. Après une note de sous bois, le nez exprime très clairement des arômes de cerise Burlat. La bouche est charmeuse d'emblée, souple et ronde, le boisé fin et non dominant, au second plan. L'ensemble est très agréable dès maintenant.		
CONSEILS DE SERVICE	Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir au moment du service, éviter de passer en carafe.		
PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION	2005 - 2008		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Caractérisé par des arômes intenses de cerise et des tanins ronds, ce vin s'harmonisera volontiers avec des viandes simples mais fines : un filet de boeuf rôti, une entrecôte grillée, une côte de veau braisée. Il fera également merveille sur un bar de ligne grillé ou un saumon en meurette. Accord garanti également avec un bon fromage : soumaintrain et Cîteaux en particulier !		