



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE

Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 : e-mail : info@naudin-ferrand.com



Tél. : 03 80 62 91 50

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge « Elevé en fûts de chêne » 2004

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	29 ans
SUPERFICIE	3 ha 09 a 66 ca		
RENDEMENT	41 hl/ha	PRODUCTION	1 311 caisses X 12 bt
SITUATION	<i>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.</i>		
VINIFICATION	<i>Récolte mécanique avec tri pour écarter les parties végétales. Eraflage total, pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles, aucun apport de tanins. Macération préfermentaire 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 29 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Filtration Kieselguhr.</i>		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	<i>Les 12 et 13 Décembre 2005. A la mise : 14 mg/l de SO₂ libre, 40mg/l de SO₂ total, 770 mg/l de CO₂.</i>		
SPECIFICITES	<i>Belle robe rouge cerise, d'intensité moyenne typée 2004, brillante. Après une note de sous bois, le nez exprime très clairement des arômes de cerise Burlat. La bouche est charmeuse d'amblée, souple et ronde, le boisé fin et non dominant, au second plan. L'ensemble est très agréable dès maintenant.</i>		
CONSEILS DE SERVICE	<i>Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir au moment du service, éviter de passer en carafe.</i>		
OPTIMUM	2006 – 2009		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<i>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 rosée. Il fera également merveille sur un bar de ligne grillé ou un saumon sauvage en meurette. Accord garanti également avec un bon fromage : soumaintrain et Cîteaux en particulier !</i>		