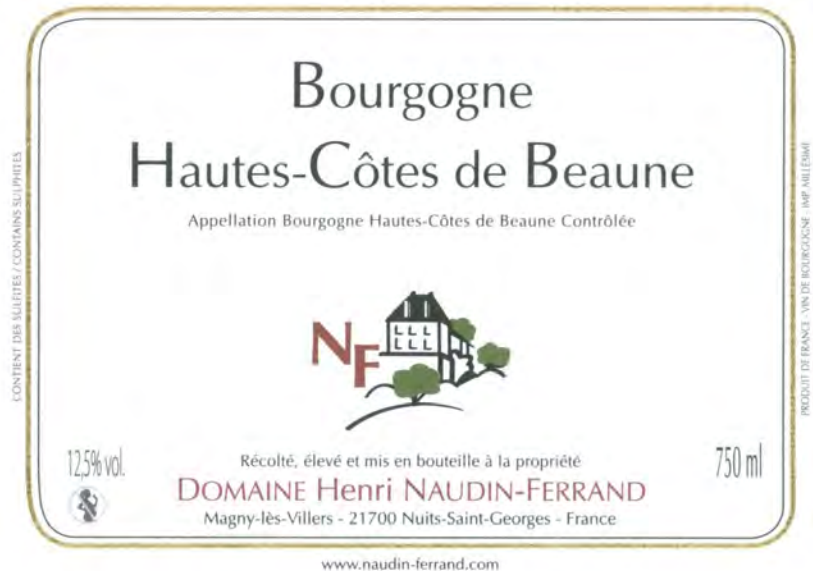




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge 2014

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	39 ans
SUPERFICIE	2 ha 31 ca		
RENDEMENT	47 hl/ha	PRODUCTION	1045 caisses, 960 demies, 180 mag
SITUATION	<i>Issu de plusieurs parcelles, sur Magny-lès-Villers, et Pernand-Vergelesses, orientées Sud / Sud - Est, à 95% en vignes hautes et larges, 5% en vignes basses. Cette cuvée est issue d'une vendange mécanique (avec tri pour extraire les parties végétales). Le nouveau système de récolte est très respectueux et la plupart des baies restent entières.</i>		
VINIFICATION	<i>Récolte mécanique donc égrappage total, pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles, aucun apport de tanins. Macération préfermentaire de 3 jours à 18-20°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 14 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont 25 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Filtration Kieselguhr légère.</i>		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	<i>Par gravité, sous vide, le 28 Octobre 2015. Degré : 12,42 % vol. Glucose/Fructose : inf. 1 g/l Ac. Totale : 3,75 g/l SO2 libre : 22 mg/l SO2 total : 43 mg/l CO2 : 700 mg/l Ac. Volatile : 0,60 g/l</i>		
SPECIFICITES	<i>Robe rouge cerise, belle intensité typée 2014, brillante. Après des notes d'épices, le nez exprime très clairement des arômes de griotte. La bouche est un peu ferme à l'attaque, le bois est fondu, le fruit est croquant, ce vin peut vieillir un peu. L'ensemble est déjà très agréable, sur le fruit, surtout après une petite aération.</i>		
CONSEILS DE SERVICE	<i>Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir au moment du service, éviter de passer en carafe.</i>		
OPTIMUM	<i>2016 puis 2018 - 2022 Attention, le vin se refermera très probablement à l'automne 2016, pour quelques mois... Pensez à le carafe, ou à utiliser « Otpi Wine » par exemple !</i>		
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>		