

DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

MAGNY-lès-VILLERS 21700 NUITS – SAINT - GEORGES FRANCE
 TEL (33) 03 80 62 91 50 FAX (33) 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com



ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir		AGE DES VIGNES	20 à-30 ans		
SUPERFICIE	0 ha 40 a 00 c a					
RENDEMENT	45 hl/ha		PRODUCTION	190 caisses		
SITUATION	Issu de l'ensemble de nos parcelles en appellation « Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune », sur Magny-lès-Villers et Pernand-Vergelesses.					
VINIFICATION	Le moût est tiré des cuves de rouge, après 24 à 48 heures de macération (saignée). Les fermentations (FA et FML) sont réalisées à 100%. L'élevage se poursuit en cuve inox (100%) pendant 9 mois.					
MISE EN BOUTEILLES	Le 26.06.07	CO2 A LA MISE	850 mg/l	SO2 A LA MISE	Libre :	16 mg/l
					Total :	35 mg/l
SPECIFICITES	<p>Robe rose intense, dont on profite à plein grâce à la <u>bouteille transparente</u>. Nez de fruits rouges frais (framboise et cerise) et de fleurs (violette). Bouche acidulée à l'attaque (impression de fraîcheur rehaussée par la présence de gaz carbonique) et harmonieuse (gras ensuite). C'est le vin d'été par excellence.</p>					
CONSEILS DE SERVICE	Servir frais, dès l'ouverture de la bouteille.					
OPTIMUM	2007-2010					
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>Il mettra une touche colorée sur la table : avec un buffet varié (mariage, anniversaire...), un repas champêtre, un apéritif dînatoire, un barbecue estival, mais il saura aussi faire preuve de délicatesse en accompagnement d'un plat salé-sucré ou de cuisine exotique (asiatique, créole ou orientale). Rafraîchissant en toute circonstance, c'est un plaisir des sens !</p>					