



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



B. H.C. BEAUNE ROUGE « CUVÉE DE PRINTEMPS » 2005

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
SUPERFICIE	70a 00 ca	RENDEMENT	46 hl/ha
SITUATION	Issu d'une parcelle au sol argilo-calcaire peu profond, orienté Nord / Est, sur la commune de Pernand-Vergelesses.		
VINIFICATION	F.A. traditionnelle bourguignonne en cuve ouverte, durant 10 j avec pigeages limités. FML en cuve émaillée, à 100 %. Elevage de 12 mois en cuve uniquement, sur lie. Filtration légère sur terre (Kieselguhr). Mise en bouteille par gravité et sous vide, au domaine, par nos soins.		
PRODUCTION	345 caisses de 12 bt	MISE EN BOUTEILLES :	21/07/06
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre	SO ₂ total	CO ₂
	23 mg / l	41 mg / l	800 mg/l
SPECIFICITES	La robe est chatoyante, fluide, rouge cerise. Juste après ouverture, Le nez est très frais et évoque un panier de fruits rouges ; bien que tout jeune, ce vin est déjà expressif, charmeur. La bouche est souple dès l'attaque, puis le fruit s'intensifie. Au final le vin est désaltérant et gracieux.		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dès à présent, ou à consommer dans les 3-5 ans maximum – gagne à être servi relativement frais (idéal : 14-15 °C).		
PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION	2007-2010		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Ce vin exprime fraîcheur et tonus. La subtilité de ses nuances aromatiques et sa structure aux tanins délicats viendront exalter les saveurs d'une cuisine simple et franche dont les ingrédients, comme ce vin, ne mentent pas : une viande rôtie, un plat de tagliatelles au jambon de parme, un buffet campagnard.		