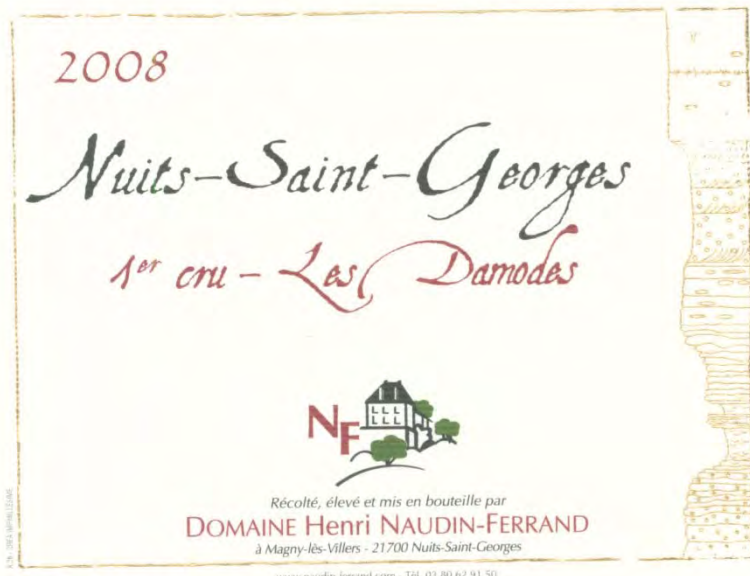




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU LES DAMODES

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE
 RÉCOLTE 2008 : 900 BOUTEILLES, 20 MAGNUMS

Les raisins proviennent de 2 parcelles dont l'une, très âgées, est travaillée à la main (pas de tracteur). Récoltés à la main, ils fermentent entiers (pas d'égrappage), naturellement, sans sulfites ajoutés. Elevé 18 mois sur lies, le vin a gagné en finesse et en complexité. Ni collé ni filtré, il peut présenter un léger dépôt naturel : servez avec précaution, à 15-16°C. Au besoin, carafez. Il accompagnera un demi-pigeon au miel, un lapin de garenne rôti au thym, un Langres affiné... Optimum : 2013-2018.

Mise à la propriété
 DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND
 12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France
 Tél : + 33 (0)3 80 62 91 50 - www.naudin-ferrand.com

12,5% vol. 750 ML
 CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES
 PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

Nuits Saint Georges 1er Cru « Les Damodes » 2008

L'étiquette reprend, à droite, un extrait de la série stratigraphique d'Argilly (selon JP Garcia et F. Vannier-Petit), sous-sol de la vigne...

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir.	SOL	Argilo calcaire, sableux
SUPERFICIE	26a 20 ca	AGE de la VIGNE	36 ans en moyenne
PRODUCTION	77 caisses.	RENDEMENT	21 hl / ha
SITUATION	La vigne se compose de 2 parcelles, dont l'une, âgée de plus de 60 ans, n'est pas accessible en tracteur. Elle est donc travaillée manuellement à 100%. L'autre parcelle, âgée d'une vingtaine d'années, est très pentue, mais bien exposée. L'ensemble est situé en bordure de la commune de Vosne Romanée, et exprime en finesse l'appellation Nuits 1er Cru.		
VINIFICATION	Récolte le matin, à la fraîche, tri drastique des raisins, pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 15 jours, avec très peu de pigeages, pas de remontages. Pressurage rapide en basse pression, assemblage gouttes et presse, entonnage par gravité sans aération.		
ELEVAGE	Elevage en fûts neufs à 75%, chêne de l'Allier. FML à 100%, sur plus d'un an. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Décantation et dégazage naturels (1 mois en cuve inox à 16°C). Pas de filtration.		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	LE 22 Juillet 2010, sous vide, par gravité, par nos soins. Degré : 12,5 % vol. Glucose / Fructose : 0 g/l Ac. Totale : SO2 total : 32mg/l SO2 libre : 11 mg/l CO2 : 750 mg/l Ac. Volatile : 0,81 g/l		
DEGUSTATION SERVICE	Très belle concentration : du fruit, du gras et des tanins, un vin de garde. A servir autour de 17- 18°C, 2 heures minimum si possible après ouverture, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus.		
OPTIMUM	L'idéal serait d'attendre 2012 à 2015 (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer, servir dans de grands verres !		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plats de caractère : un sanglier rôti lui conviendra, ou encore un demi pigeon au miel, ou un canard sauvage... A moins que vous n'attendiez le fromage : alors préférez le Soumaintrain à l'Epoisses, il est plus délicat ! Un Langres sera également très agréable.		