



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



Tél. : 03 80 62 91 50

Bourgogne Passetoutgrain 2005 (rouge)

ENCEPAGEMENT	50 % Pinot Noir , 50 % Gamay	SUPERFICIE	1ha19a85ca
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans (de 30 à 60 ans)	RENDEMENT	48 hl / ha
SITUATION	De vieilles vignes situées à proximité du village de Magny-lès-Villers et sur la commune de Pernand-Vergelesses, sur coteaux argilo-calcaires .		
VINIFICATION	Assemblage des 2 cépages à la vendange ; cuvaison de 10 jours - Elevage court (9 mois), en cuve (acier émaillé), dans l'objectif de préserver tout le fruit - FML à 100%. Filtration kieselguhr, mise en bouteille sous vide, par gravité.		
PRODUCTION	512 caisses	MISE EN BOUTEILLE	26 Juillet 2006
Analyses à la mise en bouteilles	SO2 libre	SO2 total	CO2
	18 mg/l	34 mg / l	750 mg/l
SPECIFICITES	Le nez est aromatique, poivré et fruits rouges frais, avec des petites notes d'herbe coupée. La bouche est déjà plaisante, assez souple et fruitée. C'est un vin simple et franc, convivial, qui est déjà agréable à boire, mais peut aussi vieillir un peu.		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dès maintenant et dans les 5-6 années qui suivent la mise ; Servir frais (idéal :14-15°C) .		
OPTIMUM	2007 – 2012		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Idéal en accompagnement d'une cuisine campagnarde (viandes braisées, potées, ragoûts), il peut aussi agrémenter une quiche lorraine ou un buffet froid, de charcuteries et fromages variés.		