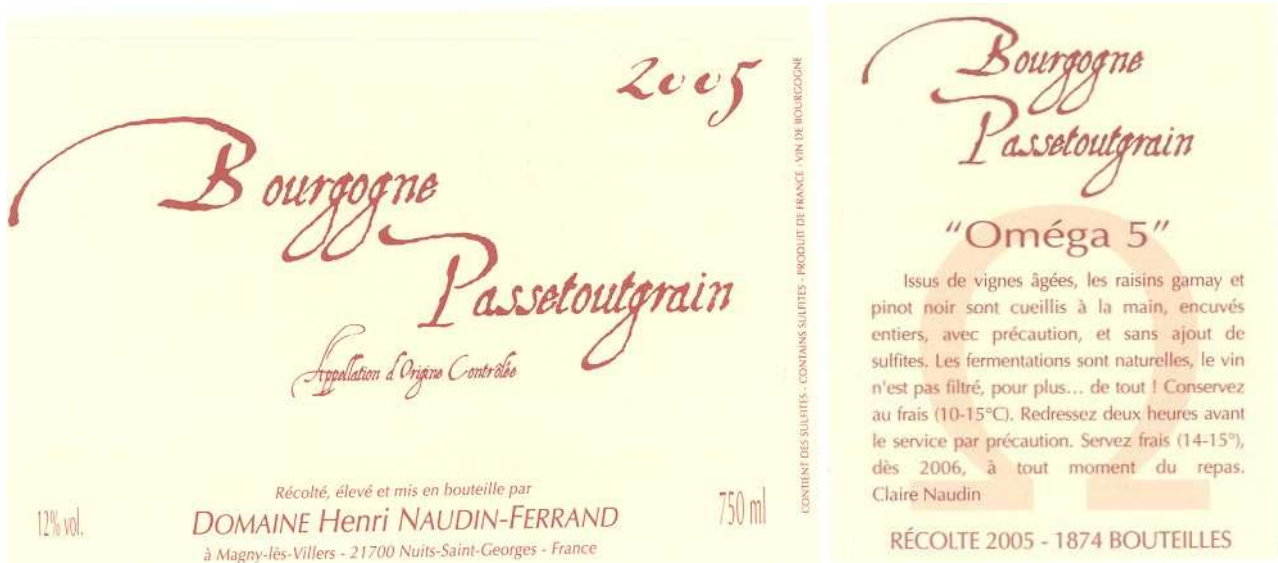


DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

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



Bourgogne Passetoutgrain 2005 (rouge) Oméga

ENCEPAGEMENT	70 % Gamay 30 % Pinot Noir	SUPERFICIE	39 a 85 ca
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans (de 30 à 60 ans)		
RENDEMENT	35 hl / ha	PRODUCTION	156 caisses
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 en vendange entière et sans ajout de sulfites (pour ne pas extraire de tanins verts) - Elevage court (9 mois) en cuve, sur lie, dans l'objectif de préserver tout le fruit - FML à 100%, précoce (pas de sulfites) – Léger sulfitage après FML. Pas de filtration, pour préserver tout le potentiel.		
MISE EN BOUTEILLE	7 Juin 2006, par gravité et sous vide.		
SPECIFICITES	Au nez, c'est la cerise et le poivre noir qui s'expriment. Le gamay est difficile à reconnaître. La bouche est riche et ferme, avec des tanins mûrs, enrobés de gras, et une acidité revigorante. Ce n'est pas un vin compliqué. Ce n'est pas non plus un « passetoutgrain » ordinaire. Déjà agréable à boire, il devrait pouvoir vieillir quelques années (un sulfitage modéré à la mise en bouteilles l'y aidera).		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dès 2006 et dans les 4-5 ans qui viennent ; Servir frais (idéal :14-15°C) .		
OPTIMUM	2006 – 2010		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Idéal en accompagnement d'une cuisine d'été (grillades épicées, buffets variés) il peut aussi accompagner, en hiver, une potée, un ragoût, ou encore une terrine de sanglier ou de chevreuil.		