

DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

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



Bourgogne Passetoutgrain 2006 (rouge) Omayga

| | | | |
|-------------------------------|---|-------------------|-------------|
| ENCEPAGEMENT | 70 % Gamay 30 % Pinot Noir | SUPERFICIE | 64 a 35 ca |
| AGE MOYEN DES VIGNES | 40 ans (de 30 à 60 ans) | | |
| RENDEMENT | 40 hl / ha | PRODUCTION | 297 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 <u>vendange entière et sans ajout de sulfites</u> (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 | 29 Juin 2007, par gravité et sous vide. | | |
| SPECIFICITES | Le premier nez est réduit : il faut passer le cap. Ensuite, il devient floral et s'exprime par de la cerise et du poivre noir. Le gamay est difficile à reconnaître. La bouche est riche et ferme, avec des tanins mûrs, enrobés de gras, et une acidité fondue. 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). Quant à son nom, c'est tout simplement du « vers-l'en » !... | | |
| CONSEILS DE SERVICE | A boire dès 2008 et dans les 4-5 ans qui viennent ; Servir frais (idéal :14-15°C) . | | |
| OPTIMUM | 2008– 2012 | | |
| 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. | | |