



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

12 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



Aloxe Corton - Rouge - 2009

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Une partie de la vigne fut plantée en 1910 et échappa au gel de 1954....		
SUPERFICIE	23 a 47 ca	AGE DES VIGNES	54 à 100 ans
RENDEMENT	23 hl/ha (grêle)	PRODUCTION	102 caisses
SITUATION	Cette parcelle est située au lieu-dit « Les Crapousuets » à Aloxe-Corton. Le terrain est plein est, mais avec une légère pente, qui permet à la partie supérieure de la vigne, plantée environ en 1910, d'échapper au terrible gel de 1954. En conséquence, le matériel végétal est varié (3 années différentes de plantation).		
VINIFICATION	Eraflage à 100% , macération pré-fermentaire de 4 jours à 15°C, cuvaison totale de 16 jours, avec des remontages et quelques pigeages. Fermentations naturelles. Elevage en fûts, dont 50 % de fûts neufs - Chênes de l'Allier . FML à 100%, naturelles. Elevage sur lies très fines jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Pas de filtration. Mise en bouteille par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.		
MISE EN BOUTEILLE	31 Mars 2011 SO2 libre : 19 mg/l SO2 total : 47 mg/l CO2 : 800 mg/l		
SPECIFICITES	Nez intense, alliant des fruits rouges, des notes toastées et une touche de réglisse. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges. La bouche est structurée, sans agressivité, « typée Aloxe » diront certains., en finesse cependant. Déjà agréable à boire, beau potentiel de garde cependant.		
CONSEILS DE SERVICE	A servir autour de 15-16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.		
Période optimale de consommation	Ce vin trouvera son apogée entre 2012 et 2016, cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié dès maintenant, après aération (ouvrir 2H avant), sur une viande goûteuse.		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plat de caractère : gigue de chevreuil Saint-Hubert et ses reinettes, côtelettes de sanglier aux pruneaux, aiguillettes de magrets de canard aux figes. A maturité, il accompagnera également un Langres ou un Epoisses...		