



# 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



## Bourgogne Pinot Noir 2015

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100% Pinot Noir	<b>SUPERFICIE</b>	70 a 00 ca
<b>AGE DES VIGNES</b>	30 ans		
<b>PRODUCTION</b>	220 caisses	<b>RENDEMENT</b>	30 hl/ha
<b>SITUATION</b>	Vigne située sur la commune de Magny lès Villers, au lieu-dit « En Daisey ». Le sol est argilo-calcaires et profond. La vigne est orientée à l' Est, et est conduite en vigne haute plane, double guyot (mode de conduite classique des Hautes-Côtes).		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte manuelle, tri soigné de la vendanges, mise en cuve sans ajout de sulfites (SO2). FA en cuves béton, avec extraction minimum (pas de remontages). Pressurage précoce (avant la fin de fermentation alcoolique), pour privilégier le fruit et limiter l'extraction des tanins. FML à 100%, sur lies, puis mise en bouteille précoce.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Le 28 Janvier 2016, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide (pour limiter l'apport d'oxygène).		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	Degré : 11,4 % vol. SO <sub>2</sub> total : 38 mg/l	Glucose + Fructose : inf. 0,3 g/l CO <sub>2</sub> : 900 mg/l	Ac. Totale : 3,39 mg/l Ac. Volatile : 0,32 g/l
<b>SPECIFICITES</b>	Malgré la très faible extraction, le millésime 2015 étant très mûr et concentré, ce vin présente une robe soutenue un peu surprenante en Bourgogne. La structure est assez présente et une bonne aération lui fera le plus grand bien : carafe à Magnum recommandée ! L'alcool est modéré ce qui en fait un vin malgré tout digeste et agréable. Il plaira tant à une clientèle jeune, que les Bourgognes classiques rebutent, qu'à une clientèle plus habituée, à la recherche d'un vin simple et gourmand à la fois.		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille. Ne pas hésiter à <b>servir frais, 10°-12°</b> . Si l'on est gêné par le CO2 (picotement), <b>carafier !</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	C'est le parfait « vin de Bistrot » ! Cette bouteille peut être ouverte à toute heure de la journée, pour le plaisir de partager un verre de vin rouge entre amis, sans trop réfléchir ( mais avec modération bien sûr !). Il accompagnera volontiers un buffet campagnard. En été, servi frais, il sera parfait sur des grillades un peu relevées, ou un poisson grillé.		