



Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

12 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



Côte de Nuits Villages 2011 – Fusion Clos Magny et Vieilles Vignes

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants fins à petits grains.		
SUPERFICIE	1 ha 87 a 53 ca	AGE MOYEN DES VIGNES	60 à 70 ans
RENDEMENT	30 hl/ha	PRODUCTION	369 caisses, 100 Mag, 20 Jéro.
SITUATION	Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles, toutes situées sur la commune de Corgoloin. Lieux-dits : « En Vireville », « La Montagne », « Le Creux de Sobron », « Le Fourneau ». Sols argilo-calcaires variés, coteau orienté plein Est .		
VINIFICATION	Récolte manuelle, tri sévère sur table, égrappage à 100% Macération pré-fermentaire à 14°C, 4 jours - Cuvaison totale de 15 jours (macérations pré et post fermentaires comprises) avec pigeages et remontages. Levures naturelles. Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité après décantation de 48H. Elevage en fûts, dont 30% de fûts neufs - Chênes de l'Allier, des Vosges et de la Nièvre. FML à 100% (bactéries naturelles). Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération ni pompage. Filtration légère.		
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	Le 21 Février 2013, par nos soins et par gravité, sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 23mg/l SO ₂ total : 37 mg/l CO ₂ : 820 mg/l		
SPECIFICITES	La robe est d'une belle intensité , reflets rouge vifs, la limpidité est bonne. Nez expressif et charmeur, de fruits rouges mûrs et d'épices douces (vanille, cannelle, poivre sauvage). Le bois s'exprime par sa suavité et sa sucrosité, et des notes de torréfaction et de réglisse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges (griottes, framboises). La bouche est élégante et charnue, d'une charpente solide, basée sur des tanins fermes et bien enrobés. C'est l'expression d'un millésime rond, issu d'une maturation des raisins à basse température, optimale pour le pinot noir.		
CONSEILS DE SERVICE	Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec un fruit et une longueur intéressants. A servir autour de 15/16°C., puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.		
OPTIMUM	Ce vin peut être apprécié dès maintenant car son fruit est très intense et l'harmonie est là. Il se refermera probablement début 2014, il n'atteindra ensuite sa maturité qu'en 2016-2018.		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plat de caractère : gibier à plumes ou venaison, viandes marinées, gigot d'agneau ou coq au vin... sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés à point (attention toute fois à ne pas écraser le vin...).		