



# 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

<p>Côte de Nuits-Villages Appellation Côte de Nuits-Villages Contrôlée Vieilles Vignes 2010 Récolté, élevé et embouteillé par <b>DOMAINE</b> <b>Henri NAUDIN-FERRAND</b> à Magny-lès-Villers - 21700 Nuits-Saint-Georges - France</p>	<p><b>Côte de Nuits-Villages</b></p> <p>récolte 2010 : 1800 bouteilles - 50 magnums - 20 Jéroboams</p> <p><b>Viola odorata</b> évoque à la fois des arômes envoûtants et un touché délicatement velours... Comme ce vin de pinot noir, issu d'un raisin choisi avec un soin infini, fermenté naturellement et sans ajout de sulfites. Elevé 18 mois en fûts, il n'est pas filtré : servez avec précaution, à 15-16°C, dans un verre de grand volume, et prenez le temps... Osez un pigeonneau rôti, un râble de lièvre aux reinettes, des noisettes de chevreuil aux airelles, ou encore un Langres affiné. Optimum : 2013-2018.</p> <p>Mise à la propriété <b>DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND</b> 12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France Tél. : + 33 (0)3 80 62 91 50 - www.naudin-ferrand.com</p> <p>13 % vol.   750 ML</p> <p>CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE</p>
---	---

### Côte de Nuits Villages 2010 - Viola odorata

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains.		
<b>SUPERFICIE</b>	60 a 00 ca	<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	70 à 85 ans
<b>RENDEMENT</b>	<b>25 hl/ha</b>	<b>PRODUCTION</b>	165 caisses
<b>SITUATION</b>	Cette cuvée est issue de 3 parcelles, situées sur la commune de Corgoloin, lieux-dits : « En Vireville » (2 parcelles) , et « En Fontenelle ». Vignes très âgées (70 à 85 ans.) Sols argilo-calcaires, coteau orienté plein Est (maturation idéale du pinot noir).		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte manuelle, tri sévère sur table, mise en cuve des <b>raisins entiers, sous CO2, sans SO2</b> . Cuvaion totale de 14 jours avec quelques pigeages. Pas de remontages (pas de SO2). Fermentation alcoolique par <b>levures naturelles</b> . Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité (pas de pompage) après décantation de 48H. Elevage en fûts, dont 80% 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. Sulfitage à doses très modérées pendant l'élevage et pour la préparation à la mise. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération ni pompage. <b>Pas de filtration</b> .		
<b>DATE DE MISE EN BOUTEILLE</b>	Le 7 et 8 Février 2012, par nos soins et par gravité, sous vide.		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	SO <sub>2</sub> libre : 19 mg/l SO <sub>2</sub> total : 30 mg/l CO <sub>2</sub> : 760 mg/l		
<b>SPECIFICITES</b>	La robe est d'intensité moyenne, reflets rouge vifs, la limpidité est bonne. Nez intense et caractéristique des fermentation en vendange entière : petite note de coriandre feuille et cerise croquante, touche florale. Le bois s'exprime par sa suavité et des notes de torréfaction. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges (griottes). La bouche est fraîche et charnue à la fois, d'une charpente enrobée, basée sur des tanins fondus et une acidité modérée. C'est l'expression élégante et voluptueuse (que suggère Viola odorata) d'un Pinot Noir issus de vieilles vignes, sur un très beau terroir, et travaillé avec respect.		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec un fruit et une longueur plaisants. A servir autour de 15/16°C., laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.		
<b>OPTIMUM</b>	Ce vin atteindra le stade de maturité d'ici 2 à 5 ans, cependant, ouvert 2H à l'avance, il peut être apprécié dès maintenant car son fruit est très intense et l'harmonie est là.		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	Un gigot d'agneau fera merveille : rôti pour faire simple, ou « à la cuiller » pour les patients. Il sera également agréable sur un bon lapin fermier rôti au thym. Il peut également accompagner un Soumaintrain ou un fromage de Cîteau.		