



Côte de Nuits-Villages

« Viola Odorata » 2015



Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age moyen des vignes :	Production :
100% Pinot noir Sélections massales, plants très fins, à petits grains	1 ha 19 a 15 ca	17 hl/ha	70 à 85 ans	2623 bouteilles 12 magnums 2 jéroboams

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
3/04/17	12,95% vol.	<2 g/l	3,17 g/l	21 mg/l	33 mg/l	620 mg/l	0,65 g/l

Situation : Cette cuvée est issue de 3 parcelles, situées sur la commune de Corgoloin, lieux-dits : « En Vireville » (2 parcelles), et « En Fontenelle ». Vigne très âgées (70 à 85 ans). Sols argilo-calcaires, coteau orienté plein Est (maturation idéale du pinot noir).

Vinification : Récolte manuelle, tri sévère sur table, mise en cuve des raisins entiers sous CO₂, sans SO₂. Cuvaision totale de 14 jours avec quelques pigeages. Pas de remontages. FA par levures naturelles. Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité (pas de pompage) après décantation de 48h. Elevage en fûts, dont 67% 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. Sulfitages 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. Pas de filtration.

Spécificités : La robe est d'intensité moyenne, reflets rouges vifs, la limpidité est bonne. Nez intense et caractéristique des fermentations en vendange entière : petite note de coriandre feuille et cerise croquante, touche florale. Le bois s'exprime par sa suavité et des notes de torrification. 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.

Conseils de service : Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec un fruit et une longueur plaisants. A servir à 15/16°C, laisser s'épanouir dans un verre de grand format.

Optimum : Ce vin atteindra le stade de maturité d'ici 2 à 8 ans, cependant, ouvert 2h à l'avance, il peut être apprécié dès maintenant car son fruit est très intense et l'harmonie est là.

Accords gastronomiques :

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 ou un Epoisses au lait cru...



12 rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com