



# 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



Cuvée :	Brut
Couleur :	Blanc

<b>ENCEPAGEMENT</b>	55 % Pinot Noir 25 % Aligoté 20 % Chardonnay	<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	30 ans
<b>SUPERFICIE</b>	De 50 à 100 ares d'une année à l'autre		
<b>RENDEMENT</b>	De 40 à 55 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	300 à 600 caisses par an.
<b>SITUATION</b>	Communes de Magny-lès-Villers, Villers-la -aye et Pernand-Vergelesses. Parcelles permettant la production d'un raisin très sain.		
<b>VINIFICATION</b>	<p>Récolte manuelle en caisses percées de 23 kg ; Pressurage avec pressoir pneumatique Willmess, (conduit entièrement manuellement pour éviter toute extraction de couleur).          Rendement en jus faibles. Les vins issus de Pinot Noir ne nécessitent ainsi <b>aucune décoloration</b> : le fruité est totalement préservé, ainsi que la structure. Aucune chaptalisation.          FA en cuves acier émaillé, levures naturelles. FML à 100 %.          Présentation à l'agrément en vin de base à ce stade (vin de base terminé).          Prise de mousse chez <b>Parigot et Richard</b> sur pupitre. Elevage sur latte <b>de 18 à 30 mois</b>.</p>		
<b>DATE DE TIRAGE</b>	Chaque année en juin	<b>DATE DE DEGORGEMENT</b>	Dégorgements réguliers, avec adaptation du dosage.
<b>SPECIFICITES</b>	<p><b>Nous élaborons nos vins de base depuis 1991, et sélectionnons chaque année dans notre vignoble les parcelles qui conviennent le mieux à l'élaboration d'un vin de base fruité et équilibré.</b></p> <p><b>Notre assemblage actuel comporte 3 cépages : le chardonnay pour la fraîcheur, l'aligoté pour le fruité et le pinot noir pour la rondeur et le gras.</b></p> <p><b>Chaque année en juin nous tirons le jus de la récolte précédente : même si nous ne le revendiquons pas, notre Crémant de Bourgogne est donc issu d'une seul millésime.</b></p>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dans les 12 mois suivant la commercialisation, de préférence très jeune (ne pas stocker plus de 18 mois) - Servir frais, mais non glacé (idéal : 7-8°C)		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	En apéritif, bien sûr, seul (bien que Brut, notre Crémant n'est pas dur) ou accompagné de Crème de Cassis (KIR ROYAL), ou pêche de vigne, framboise.... Ou en cuisine pour un « Jambon au Crémant de Bourgogne » : voir recette sur notre site internet : <a href="http://www.naudin-ferrand.com">www.naudin-ferrand.com</a> .		