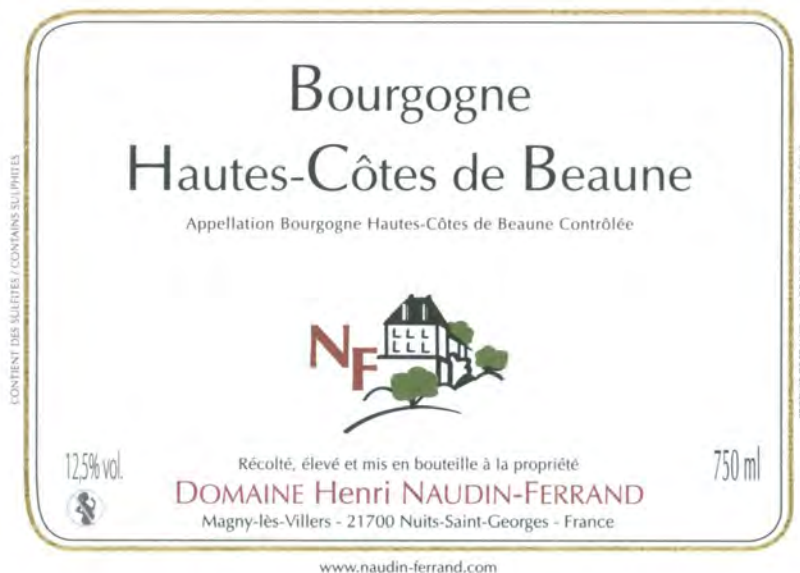




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge 2011

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	36 ans
SUPERFICIE	2 ha 66 ca		
RENDEMENT	40 hl/ha	PRODUCTION	1130 caisses, 1200 demies, 40 mag
SITUATION	<p>Issu de plusieurs parcelles, sur Magny-lès-Villers, et Pernand-Vergelesses, orientées Sud / Sud - Est, à 95% en vignes hautes et larges, 5% en vignes basses. Cette cuvée rassemble les raisins de nos meilleures vignes en Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune. Récolte mécanique à 95%, manuelle pour les 5% restant.</p>		
VINIFICATION	<p>Récolte mécanique avec tri pour écarter les parties végétales. Egrappage total, pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles, aucun apport de tanins. Macération préfermentaire de 3 jours à 18-20°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 14 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont 20 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Filtration Kieselguhr légère.</p>		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	<p>Par gravité, sous vide, du 4 au 6 Décembre 2012. Degré : 12,24 % vol. Glucose/Fructose : inf. 1 g/l Ac. Totale : 3,89 g/l SO2 total : 35 mg/l CO2 : 850 mg/l Ac. Volatile : 0,51 g/l</p>		
SPECIFICITES	<p>Belle robe rouge cerise, d'intensité moyenne typée 2011, brillante. Après des notes d'épices, le nez exprime très clairement des arômes de griotte. La bouche est un peu fraîche à l'attaque, le bois est fondu, ce vin peut vieillir un peu. L'ensemble sera très agréable, sur la finesse, dès la mi-2013.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir au moment du service, éviter de passer en carafe.</p>		
OPTIMUM	2013 – 2016		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>Caractérisé par des arômes intenses de cerise et des tanins ronds, ce vin s'harmonisera volontiers avec des viandes simples mais fines : un filet de boeuf rôti, une entrecôte grillée, une côte de veau rosée. Il fera également merveille sur un bar de ligne grillé ou un saumon sauvage en meurette. Accord garanti également avec un bon fromage : Soumaintrain et Cîteaux en particulier !</p>		