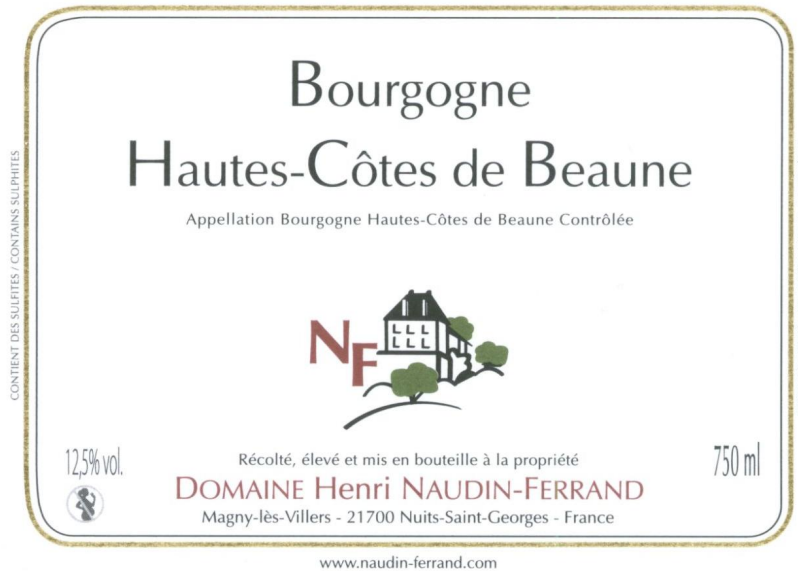




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 « Elevé en fûts de chêne » 2007

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	32 ans
SUPERFICIE	1 ha 38 a 46 ca		
RENDEMENT	41 hl/ha	PRODUCTION	580 caisses
SITUATION	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.		
VINIFICATION	Récolte mécanique avec tri pour écarter les parties végétales. Eraflage total , pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles, aucun apport de tanins. Macération préfermentaire de 3 à 5 jours à 17-20°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 14 à 18 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont 25 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Filtration Kieselguhr.		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	Les 16 et 17 Janvier 2009. Degré : 12,33 % vol. Glucose/Fructose : 0,2 g/l Ac. Totale : 3,94 g/l SO2 total : 36 mg/l CO2 : 700 mg/l Ac. Volatile : 0,62 g/l		
SPECIFICITES	Belle robe rouge cerise, d'intensité moyenne typée 2007, brillante. Après une note d'épices, le nez exprime très clairement des arômes de griotte. La bouche est un peu ferme à l'attaque, le bois marque encore un peu, ce vin mérite de vieillir. L'ensemble sera très agréable, sur la finesse, à maturité.		
CONSEILS DE SERVICE	Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir au moment du service, éviter de passer en carafe.		
OPTIMUM	2010 – 2014		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	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 !		