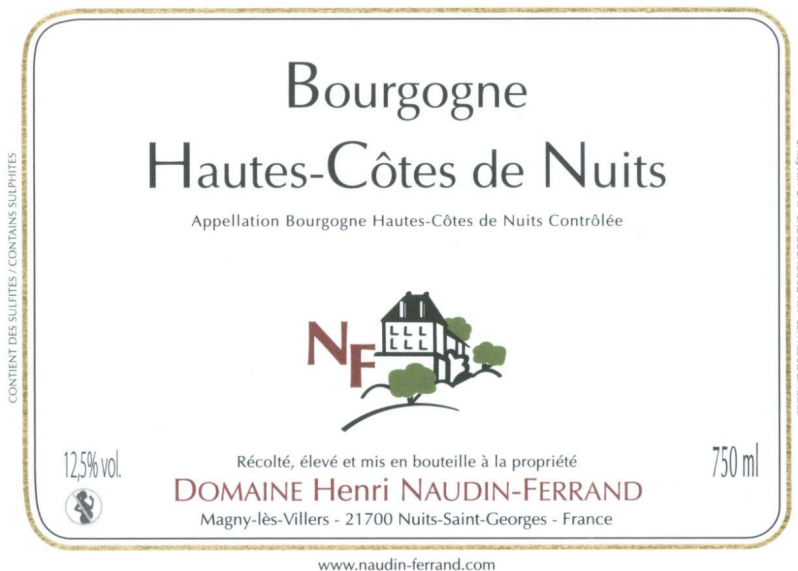




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 Nuits – Rouge 2006

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (115, 777).		
SUPERFICIE	2 ha 61 a 66 ca	DATE DE RECOLTE	28/09 et 02/10 2006
RENDEMENT	48 hl/ha	PRODUCTION	841 caisses
AGE MOYEN DES VIGNES	39 ans.		
SITUATION	Sols calcaires relativement profonds par endroits, coteaux légers, orientés à l'est.		
VINIFICATION	Eraflage total. Macération pré-fermentaire de 3-4 jours et cuvaison totale de 9 à 16 jours, avec pigeages et remontages. FML à 100%, précoce. Elevage de 12 mois sur lie, 20 % de fûts neufs. Pas de collage. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, filtration sur terre.		
MISE EN BOUTEILLE	Les 22 et 23 Janvier 2008, par nos soins, par gravité et sous vide.		
ANALYSES après MISE (13.02.06)	Degré : 12.67 % vol SO2 total : 44 mg/l	Acidité totale : 3.42 g/l CO2 : 700 mg/l	Ac. Volatile : 0.67 g/l Glucose/fructose : 0.1g/l
DEGUSTATION	Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées, et par l'onctuosité des tanins. Le millésime se caractérise par un nez réservé et une structure ronde. Une expression élégante du pinot noir.		
CONSEILS DE SERVICE	En toute simplicité, à toute heure : ce vin est déjà ouvert et rond. Il charme le nez et la bouche, après une petite heure d'aération, à 16-17 °C.		
Période optimale de consommation	2009 - 2014		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A la fois subtil et expressif, ce vin accompagnera aussi bien des côtes d'agneau à la gelée de romarin, qu'un magret au petits navets confits... Il ne décevra pas non plus sur un « Munster » ou un bleu d'Auvergne.		