



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE
 Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com



Ladoix 1^{er} Cru « La Corvée » 2006

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains.		
SUPERFICIE	55 a 97 ca	AGE DES VIGNES	23 à 55 ans
RENDEMENT	45 hl/ha	PRODUCTION	274 caisses
SITUATION	Cette parcelle est située à « Buisson », le hameau de Ladoix. La vigne est sur un coteau argilo calcaire bien drainant, de pente moyenne, ce qui limite l'érosion, et orienté plein sud . La maturité de la parcelle est toujours homogène et excellente, avec parfois même une tendance à la sùrmaturation. La vigne fût plantée pour 2/3 en 1955, en sélection massales et le reste en 1987, en clones fins.		
VINIFICATION	Eraflage à 100% , saignée de 6%, macération pré-fermentaire de 4 jours à 15°C, cuvaison totale de 16 jours, avec des remontages et quelques pigeages. Elevage en fûts, dont 50 % de fûts neufs - Chênes de l'Allier, des Vosges et de la Nièvre (forêt de « Bertrange »). FML à 100%. Elevage sur lies très fines jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Pas de filtration. Dégazage naturel. Mise en bouteille par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.		
MISE EN BOUTEILLE	1er Février 2006 SO2 libre : 23 mg/l – SO2 total : 43mg/l – CO2 : 720 mg/l		
SPECIFICITES	Nez encore un peu sur la réserve, avec quelques notes épicées et beaucoup de fruit. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits noirs. La bouche est élégante et charnue, d'une structure solide, basée sur des tanins en dentelle. L'expression d'une belle maturité du Pinot Noir, révélant alors toute la complexité et l'harmonie entre la vigne et son terroir. Un Ladoix Premier Cru de grande classe, agréable à boire mais avec un beau potentiel de garde.		
CONSEILS DE SERVICE	Très bon équilibre conjuguant matière et élégance, avec une longueur étonnante. A servir autour de 16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.		
Période optimale de consommation	Ce vin trouvera son apogée entre 2009 et 2012, cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié dès maintenant, après aération (carafrage), sur une viande délicate.		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plat de caractère : rôti de Biche (ou de Bison), steak d'autruche ou encore pièce de charolais(36 à 40 mois) racie à point... Accord parfait avec la grande cuisine française, sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés (cîteaux, langres ou soumaintrain).		