



# Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE  
Site : [naudin-ferrand.com](http://naudin-ferrand.com) TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : [info@naudin-ferrand.com](mailto:info@naudin-ferrand.com)



## Ladoix 1<sup>er</sup> Cru « La Corvée » 2007

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains.		
<b>SUPERFICIE</b>	55 a 97 ca	<b>AGE DES VIGNES</b>	23 à 55 ans
<b>RENDEMENT</b>	37 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	219 caisses
<b>SITUATION</b>	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 <b>plein sud</b> . La maturité de la parcelle est toujours homogène et excellente, avec parfois même une tendance à la sùrmatûrité. La vigne fût plantée à 2/3 en 1955, en sélection massales et le reste en 1987, en clones fins.		
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage à 100% , macération pré-fermentaire de 4 jours à 15°C, cuvaison totale de 16 jours, avec des remontages et quelques pigeages. Fermentations naturelles. Elevage en fûts, dont 50 % de fûts neufs - Chênes de l'Allier et de la Nièvre (forêt de « Bertrange »). FML à 100%, naturelles. 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. Mise en bouteille par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	8 Avril 2009 SO2 libre : 23 mg/l      SO2 total : 50 mg/l      CO2 : 700 mg/l		
<b>SPECIFICITES</b>	<b>Nez intense, alliant des fruits rouges, des notes toastées et une touche de violette. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges. La bouche est élégante et tendre, d'une structure 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.</b>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	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.		
<b>Période optimale de consommation</b>	<b>Ce vin trouvera son apogée entre 2011 et 2015, cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié dès maintenant, après aération (ouvrir 2H avant), sur une viande délicate.</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<b>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).</b>		