



# 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 » 2009

<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>	24 à 56 ans
<b>RENDEMENT</b>	37 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	234 caisses – 50 magnums
<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 sūrmaturité. 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 15 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>	1er Avril 2010 SO2 libre : 18 mg/l      SO2 total : 50 mg/l      CO2 : 750 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 2012 et 2017, 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>		



# 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 » 2009

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir - Fine selections (« massales »).		
<b>SUPERFICIE</b>	55 a 97 ca	<b>AGE DES VIGNES</b>	25 to 57 years
<b>RENDEMENT</b>	<b>47 hl/ha</b>	<b>PRODUCTION</b>	283 cases – 50 magnums
<b>SITUATION</b>	<p>Situated in « Buisson », close to Ladoix, this vineyards is planted on a blend of limestone and clay, with good draining, mid slope, with <b>south</b> exposure.          Maturation is always very good and regular, and sometime harvest occurs in over-maturation conditions, witch gives it a nice roundness.          The vineyard was planted for 2/3 in 1955, with « massales » selections, and 1/3 il 1987, with very fine clones.</p>		
<b>VINIFICATION</b>	<p>100% destemmed, pre-fermentation maceration for 4 days at 15°C, total storage in fermenter for 15 days, with pumping over and some plungig. Natural fermentations. Aging in oak barrels (50 % new) – Oak from Allier and Nièvre (« Bertrange ») forests. Natural Malo-lactic fermentation to 100%.. Aging on fine lies untill bottling. Blending without pumping (with filtered pressed air) and gravity, without aeration. No filtration. Bottling by gravity (without pumping)and with de-pressure, in a way to assure good quality and low oxydation.</p>		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	<p>18 Janvier 2011          SO2 libre : 22 mg/l      SO2 total : 49 mg/l      CO2 : 720 mg/l</p>		
<b>SPECIFICITES</b>	<p><b>Intense on the nose, with red fruit, toast and a touch of violet.          Wood taste is elegant, well integrated. The fruit is rich and ripe, rather red fruit (cherry).          The pallet is elegant and soft, tanins can be compared to an elegant lace.          This is showing a nice maturation of Pinot Noir, with a complexity revealing the harmony between the vineyard and its Terroir.          This Ladoix Premier Cru is already nice to drink, and still has a good potential for aging !</b></p>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	<p>Very good balance, allting structure, deepness and elegance, with nice length.          Serve cool (15-16°C), let breath in a big volume glass, burgundy shape.</p>		
<b>Période optimale de consommation</b>	<p><b>This wine will show its best from 2012 to 2017. With a little aeration (open 2H before service, at 15-16°C), the wine will open up beautifully and will be pleasant, even by itself !</b></p>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<p><b>Traditional french « grande cuisine » or exotic approach...          This wine has character and can be drunk with : roasted doe or bison, ostrich or stale charolais steak. Soft burgundian cheese like : Cîteaux, Langres or Soumaintrain.</b></p>		