



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



NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU
 LES DAMODES
 APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE
 RÉCOLTE 2009 : 881 BOUTEILLES, 50 MAGNUMS
 10 JÉROBOAMS

Les raisins proviennent de deux parcelles, dont l'une, très âgée, est travaillée entièrement manuellement : aucun tracteur. Récoltés également à la main, les fruits fermentent entiers (avec la rafle), naturellement (levures indigènes) et sans sulfites ajoutés.

Elevé 18 mois sur lies, ce vin s'est affiné et a gagné en complexité.

Ni collé, ni filtré, il peut présenter un dépôt naturel : servez avec précaution, à 15-16°C, et au besoin, carafez. Ce vin accompagnera un demi-pigeon au miel, une gigote de chevreuil Saint Hubert, un Langres affiné...
 Optimum : 2014-2020.

Mise à la propriété
 DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND
 12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France
 Tél. : + 33 (0)3 80 62 91 50 - www.naudin-ferrand.com

13,5% vol. 750 ML
 CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES
 PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

Nuits Saint Georges 1er Cru « Les Damodes » 2009

L'étiquette reprend, à droite, un extrait de la série stratigraphique d'Argilly (selon JP Garcia et F. Vannier-Petit), sous-sol de la vigne...

| | | | |
|---|---|------------------------|--------------------------|
| ENCEPAGEMENT | 100 % Pinot Noir. | SOL | Argilo calcaire, sableux |
| SUPERFICIE | 26 a 20 ca | AGE de la VIGNE | 37 ans en moyenne |
| PRODUCTION | 74 caisses. | RENDEMENT | 30 hl / ha |
| SITUATION | La vigne se compose de 2 parcelles, dont l'une, âgée de plus de 60 ans, n'est pas accessible en tracteur. Elle est donc travaillée manuellement à 100%. L'autre parcelle, âgée d'une vingtaine d'années, est très pentue, mais bien exposée. L'ensemble est situé en bordure de la commune de Vosne Romanée, et exprime en finesse l'appellation Nuits 1er Cru. | | |
| VINIFICATION | Récolte le matin, à la fraîche, tri drastique des raisins, pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 15 jours, avec très peu de pigeages, pas de remontages. Pressurage rapide en basse pression, assemblage gouttes et presse, entonnage par gravité sans aération. | | |
| ELEVAGE | Elevage en fûts neufs à 75%, chêne de l'Allier. FML à 100%, sur plus d'un an. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Décantation et dégazage naturels (1 mois en cuve inox à 16°C). Pas de filtration. | | |
| MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE | LE 3& Mars 2011, sous vide, par gravité, par nos soins. Degré : 13,5 % vol. Glucose / Fructose : 0 g/l Ac. Totale : SO2 total : 38 mg/l SO2 libre : 13 mg/l CO2 : 750 mg/l Ac. Volatile : 0,68 g/l | | |
| DEGUSTATION SERVICE | Très belle concentration : du fruit, du gras et des tanins, un vin de garde. A servir autour de 17- 18°C, 2 heures minimum si possible après ouverture, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus. | | |
| OPTIMUM | L'idéal serait d'attendre 2014 à 2017 (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer, servir dans de grands verres ! | | |
| ACCORDS GASTRONOMIQUES | A vin de caractère, plats de caractère : un sanglier rôti lui conviendra, ou encore un demi pigeon au miel, ou un canard sauvage... A moins que vous n'attendiez le fromage : alors préférez le Soumaintrain à l'Epoisses, il est plus délicat ! Un Langres sera également très agréable. | | |