



# 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



Tél. : 03 80 62 91 50

## Bourgogne Passetoutgrain 2007 (rouge)

<b>ENCEPAGEMENT</b>	50 % Pinot Noir , 50 % Gamay	<b>SUPERFICIE</b>	1ha19a85ca
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	40 ans (de 30 à 60 ans)	<b>RENDEMENT</b>	53 hl / ha
<b>SITUATION</b>	De vignes âgées de 40 à 60 ans, situées à proximité du village de Magny-lès-Villers et sur la commune de Pernand-Vergelesses, sur coteaux argilo-calcaires .		
<b>VINIFICATION</b>	Assemblage des 2 cépages à la vendange ; cuvaïson de 8 jours, sans pigeages - Elevage court (9 mois), en cuve (acier émaillé), dans l'objectif de préserver tout le fruit - FML à 100%. Filtration kieselguhr, mise en bouteille sous vide, par gravité, après dégazage à l'azote.		
<b>PRODUCTION</b>	554 caisses	<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	23 et 24 Juillet 2008
<b>Analyses à la mise en bouteilles</b>	<b>SO2 libre</b>	<b>SO2 total</b>	<b>CO2</b>
	20 mg/l	33 mg / l	750 mg/l
<b>SPECIFICITES</b>	<b>Le nez est aromatique, poivré et fruits rouges frais, avec des petites notes d'herbe coupée. La bouche est légèrement mordante, plutôt fruitée. C'est un vin simple et franc, convivial, qui est déjà agréable à boire, mais peut aussi vieillir un peu.</b>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dès maintenant et dans les 5-6 années qui suivent la mise; Servir frais (idéal :14-15°C) .		
<b>OPTIMUM</b>	2009 – 2014		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	Idéal en accompagnement d'une cuisine campagnarde (viandes braisées, potées, ragoûts), il peut aussi agrémenter une quiche lorraine ou un buffet froid, de charcuteries et fromages variés.		