



Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

12 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



Bourgogne Passetoutgrain 2009 (rouge) Omayga

ENCEPAGEMENT	70 % Gamay 30 % Pinot Noir	SUPERFICIE	34 a 00 ca
AGE MOYEN DES VIGNES	60 ans		
RENDEMENT	28 hl / ha	PRODUCTION	99 caisses
SITUATION	De vieilles vignes situées à proximité du village de Magny-lès-Villers et sur la commune de Pernand-Vergelesses, sur coteaux argilo-calcaires.		
VINIFICATION	Assemblage des 2 cépages à la vendange ; cuvaison de 10 jours en <u>vendange entière et sans ajout de sulfites</u> (pour ne pas extraire de tanins verts), <u>levures naturelles</u> - Elevage court (9 mois) en cuve, sur lie, dans l'objectif de préserver tout le fruit - FML à 100%, précoce (pas de sulfites) – Léger sulfitage après FML. Pas de filtration, pour préserver tout le potentiel.		
MISE EN BOUTEILLE	21 Juillet 2010, par gravité et sous vide.		
SPECIFICITES	Le premier nez peut être réduit : il faut passer le cap, en aérant (carafer ou prendre un gros verre ballon et se donner le temps). Ensuite, il devient floral et s'exprime par de la cerise et du poivre noir. Le gamay est difficile à reconnaître. La bouche est charnue, avec des tanins enrobés de gras, et une acidité fondue : l'ensemble est gourmand. Ce n'est pas un vin compliqué. Ce n'est pas non plus un « passetoutgrain » ordinaire. Déjà agréable à boire, il devrait pouvoir vieillir quelques années (un sulfitage modéré à la mise en bouteilles l'y aidera).		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dès 2010 et dans les 4-5 ans qui viennent ; Servir frais (idéal :14-15°C) .		
OPTIMUM	2010– 2014		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Idéal en accompagnement d'une cuisine d'été (grillades épicées, buffets variés) il peut aussi accompagner, en hiver, une potée, un ragoût, un couscous , ou encore une terrine de sanglier ou de chevreuil.		