



Côte de Nuits Villages 2015

Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age moyen des vignes :	Production :
100% Pinot noir, sélections massales, plants fins à petits grains	1 ha 79 a 95 ca	30 hl/ha	23 à 70 ans	7042 bouteilles 50 magnums

Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
3/04/17	12,38% vol.	<2 g/l	3,85 g/l	21 mg/l	41 mg/l	830 mg/l	0,51 g/l

Situation : Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles, toutes situées sur la commune de Corgoloin. Lieux dits : « En Vireville », « la Montagne », « Le Creux de Sobron », « Le Fourmeau ». Sols argilo-calcaires variés, coteau orienté plein Est.

Vinification : Récolte manuelle, égrappage à 100%. Macération pré-fermentaire à 16°C, 4 jours. Cuvaision totale de 15 jours (macérations pré et post fermentaires comprises) avec pigeages et remontages. Levures naturelles. Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité après décantation de 48h. Elevage en fûts, dont 29% de fûts neufs : Chêne de l'Allier et des Vosges. FML à 100% (bactéries naturelles). Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération ni pompage. Pas de filtration.

Spécificités : La robe est d'une belle intensité, reflet rouge vif, la limpidité est bonne. Nez expressif et charmeur, de fruits rouges mûrs et d'épices douces (vanille, cannelle, poivre sauvage). Le bois s'exprime par sa suavité et sa sucrosité et des notes de torréfaction et de réglisse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges (griottes, framboises). La bouche est élégante et charnue, d'une charpente solide, basée sur des tanins fins et bien enrobés. C'est l'expression d'un millésime harmonieux, issu d'une maturation des raisins bien aboutie.

Conseils de service : Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec un fruit et une longueur intéressants. A servir autour de 15/16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.

Optimum : Ce vin peut être apprécié dès maintenant car son fruit est très intense et l'harmonie est là. Il se refermera début 2018, il n'atteindra ensuite sa maturité qu'en 2020-2025.

Accords gastronomiques :

A vin de caractère, plat de caractère : gibier à plumes ou venaison, viandes marinées, gigot d'agneau ou coq au vin... sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés à point (attention toutefois à ne pas écraser le vin).



12 rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com