



Bourgogne
Hautes-Côtes de Nuits rouge
2015

Encépagement :		Superficie :		Rendement :		Age moyen des vignes :		Production :	
100% Pinot noir, sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (113,114,115).		1 ha 57 a 51 ca		25 hl/ha		46 ans		5216 bouteilles	
Mise en bouteille :	Degré :	Ac. Totale :	Sucres résiduels :	SO ₂ total :	SO ₂ libre :	CO ₂ :	Ac. Volatile :		
5/02/17	12,68% vol.	3,16 g/l	<2 g/l	35 mg/l	18 mg/l	750 mg/l	0,58 mg/l		

Situation : Sols argilo-calcaires relativement profonds par endroits, sur Magny les Villers et Villers la Faye. Coteaux à faible pente, orientés principalement à l'est.

Vinification : Récolte mécanique pour 50 %. Egrappage total. Macération pré fermentaire de 3 jours et cuvaison totale de 14 jours, avec pigeages et remontages. Volonté d'extraire modérément afin de privilégier la délicatesse du fruit.
FML à 100%, précoce.
Elevage de 12 mois sur lie, 22% de fûts neufs.
Pas de collage. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, filtration sur terre.
Mise en bouteille par gravité et sous vide.

Dégustation : Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées, et par l'onctuosité des tanins. Le millésime se caractérise par un nez intense et fruité et une structure solide mais bien enrobée. Une expression dense mais accessible du pinot noir.

Conseils de service : En toute simplicité, à toute heure : ce vin est déjà très agréable, et le restera jusqu'à l'automne 2017, ensuite il devra attendre 1 ou 2 ans ou être carafé ou aéré avant dégustation, car il se sera très probablement refermé.
Il charme le nez et la bouche, après une petite heure d'aération, à 15-16 °C.

Optimum : 2017 puis 2019-2024

Accords gastronomiques :

A la fois subtil et expressif, ce vin accompagnera aussi bien des côtes d'agneau à la gelée de romarin, qu'un magret de canard aux petits navets confits... Il ne décevra pas non plus sur un épousses affiné, « un Munster » ou un bleu d'Auvergne.



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