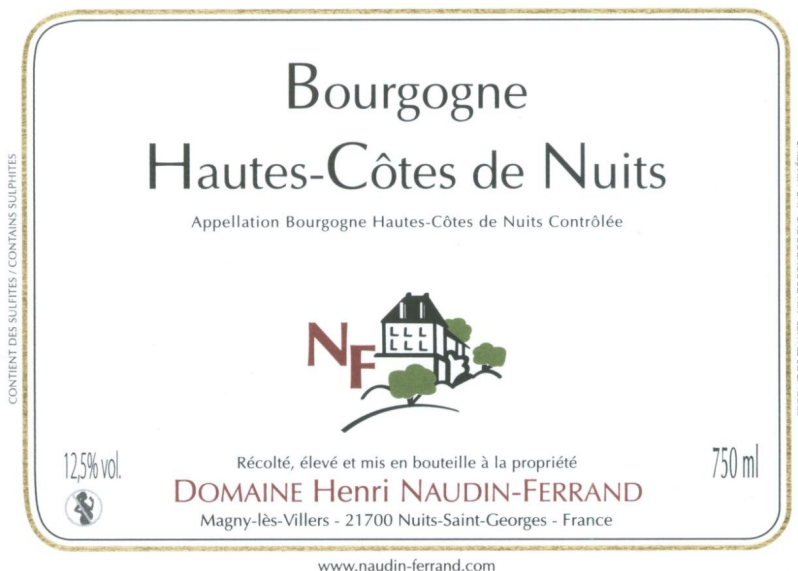




# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 Hautes-Côtes de Nuits – Rouge 2013

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (113, 114, 115).		
<b>SUPERFICIE</b>	1 ha 50 a 93 ca	<b>DATE DE RECOLTE</b>	9 et 10 Octobre 2013
<b>RENDEMENT</b>	40,8 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	624 caisses, 800 demies
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	45 ans.		
<b>SITUATION</b>	Sols argilo-calcaires relativement profonds par endroits, coteaux légers, orientés à l'est.		
<b>VINIFICATION</b>	Egrappage total. Macération pré-fermentaire de 3 jours et cuvaison totale de 13 jours, avec pigeages et remontages. FML à 100%, précoce. Elevage de 12 mois sur lie, 20 % de fûts neufs. Pas de collage. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, filtration sur terre.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Les 18 et 19 Novembre 2014, par nos soins, par gravité et sous vide.		
<b>ANALYSES avant MISE (13.02.06)</b>	Degré : 12.1 % vol      Acidité totale : 3.73 g/l      Ac. Volatile : 0.56 g/l SO2 total : 48 mg/l      SO2 libre : 25 mg/l      CO2 : 950 mg/l      Sucres réducteurs : inf. 1 g/l		
<b>DEGUSTATION</b>	<b>Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées, et par la délicatesse des tanins. Le millésime se caractérise par un nez intense et complexe, fruité / épicé et une structure fondue. Une expression très accessible du pinot noir.</b>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	En toute simplicité, à toute heure : ce vin est déjà très agréable, et le restera jusqu'à l'automne 2015, ensuite il devra attendre 1 ou être ouvert 1H avant dégustation, car il se sera très probablement refermé. Il charme le nez et la bouche, après une petite heure d'aération, sans carafage, à 15-16 °C.		
<b>Période optimale de consommation</b>	2015 puis 2017 - 2029		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<b>A la fois subtil et expressif, ce vin accompagnera aussi bien un carpaccio de canard, qu'un lapin rôti au lard ou une belle entrecôte... Il ne décevra pas non plus sur un Cîteau, ou un soumaintrain.</b>		