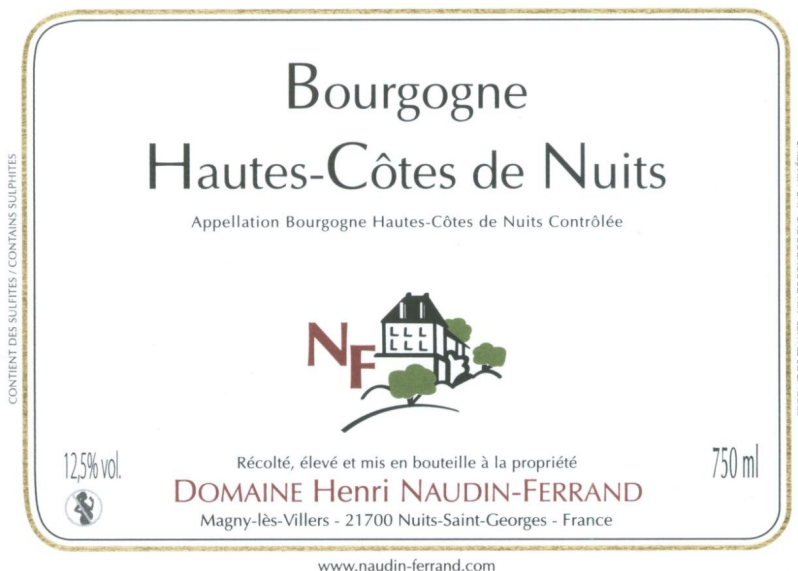




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 2014

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (113, 114, 115).		
SUPERFICIE	1 ha 64 a 73 ca	DATE DE RECOLTE	23-27 Septembre 2014
RENDEMENT	58 hl/ha	PRODUCTION	1040 caisses, 737 demies
AGE MOYEN DES VIGNES	46 ans.		
SITUATION	Sols argilo-calcaires relativement profonds par endroits, coteaux légers, orientés à l'est.		
VINIFICATION	Egrappage total. Macération pré-fermentaire de 3 jours et cuvaison totale de 14 jours, avec pigeages et remontages. FML à 100%, précoce. Elevage de 12 mois sur lie, 26 % de fûts neufs. Pas de collage. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, filtration sur terre.		
MISE EN BOUTEILLE	Les 30 Novembre et 2 Décembre 2015, par nos soins, par gravité et sous vide.		
ANALYSES avant MISE (13.02.06)	Degré : 12.7 % vol Acidité totale : 3.65 g/l Ac. Volatile : 0.53 g/l SO2 total : 51 mg/l SO2 libre : 28 mg/l CO2 : 750 mg/l Sucres réducteurs : inf. 1 g/l		
DEGUSTATION	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 intense 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 2016, ensuite il devra attendre 1-2 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.		
Période optimale de consommation	2016 puis 2018 - 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 au petits navets confits... Il ne décevra pas non plus sur un épousses affiné, un « Munster » ou un bleu d'Auvergne.		