



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

12 Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE
Site : www.naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com



Aloxe Corton - Rouge - 2008

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Une partie de la vigne fut plantée en 1910 et échappa au gel de 1954...		
SUPERFICIE	23 a 47 ca	AGE DES VIGNES	53 à 100 ans
RENDEMENT	23 hl/ha (grêle)	PRODUCTION	52 caisses
SITUATION	Cette parcelle est située au lieu-dit « Les Crapousuets » à Aloxe-Corton. Le terrain est plein est, mais avec une légère pente, qui permet à la partie supérieure de la vigne, plantée environ en 1010, d'échapper au terrible gel de 1954. En conséquence, le matériel végétal est varié (3 années de plantation).		
VINIFICATION	Eraflage à 100%, macération pré-fermentaire de 4 jours à 15°C, cuvaison totale de 16 jours, avec des remontages et quelques pigeages. Fermentations naturelles. Elevage en fûts, dont 50 % de fûts neufs - Chênes de l'Allier. FML à 100%, naturelles. Elevage sur lies très fines jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Pas de filtration. Mise en bouteille par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.		
MISE EN BOUTEILLE	1er Avril 2010 SO2 libre : 20 mg/l SO2 total : 45 mg/l CO2 : 770 mg/l		
SPECIFICITES	Nez intense, alliant des fruits rouges, des notes toastées et une touche de réglisse. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges. La bouche est structurée, masculine, « typée Aloxe » diront certains. Beau potentiel de garde.		
CONSEILS DE SERVICE	A servir autour de 15-16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.		
Période optimale de consommation	Ce vin trouvera son apogée entre 2012 et 2016, cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié dès maintenant, après aération (ouvrir 2H avant), sur une viande gouteuse.		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plat de caractère : gigue de chevreuil Saint-Hubert et ses reinettes, cotelettes de sanglier aux pruneaux, aiguillettes de magrets de canard aux figues. A maturité, il accompagnera également un Langres ou un Epoisses...		