



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 - 2009

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	54 à 100 ans
RENDEMENT	23 hl/ha (grêle)	PRODUCTION	102 caisses
SITUATION	<p>Cette parcelle est située au lieu-dit « Les Crapousuets » à Aloxe-Corton.</p> <p>Le terrain est plein est, mais avec une légère pente, qui permet à la partie supérieure de la vigne, plantée environ en 1910, d'échapper au terrible gel de 1954.</p> <p>En conséquence, le matériel végétal est varié (3 années différentes de plantation).</p>		
VINIFICATION	<p>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.</p>		
MISE EN BOUTEILLE	<p>31 Mars 2011</p> <p>SO2 libre : 19 mg/l SO2 total : 47 mg/l CO2 : 800 mg/l</p>		
SPECIFICITES	<p>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, sans agressivité, « typée Aloxe » diront certains., en finesse cependant. Déjà agréable à boire, beau potentiel de garde cependant.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>A servir autour de 15-16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.</p>		
Période optimale de consommation	<p>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 goûteuse.</p>		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>A vin de caractère, plat de caractère : gigue de chevreuil Saint-Hubert et ses reinettes, côtelettes de sanglier aux pruneaux, aiguillettes de magrets de canard aux figues.</p> <p>A maturité, il accompagnera également un Langres ou un Epoisses...</p>		