

# DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL 03 80 62 91 50 FRANCE FAX 03 80 62 91 77

## BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE ROUGE

1992

### FICHE TECHNIQUE

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100% Pinot Noir
<b>SUPERFICIE</b>	7 ha 34 ca
<b>RENDEMENT</b>	45 hl / ha
<b>AGE DES VIGNES</b>	26 ans

<b>VINIFICATION</b>	Eraflage total Cuvaision de 14 - 16 jours Concentration par saignées de 5 à 20 % Remontages et pigeages tous les jours Températures de fermentation : entre 20 et 35 °C .
---------------------	---

<b>ELEVAGE :</b>	en fûts de chêne, dont 10% de fûts neufs durant 12 mois après fermentation malolactique totale ; filtration et mise en bouteilles au domaine .
------------------	--

<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Février 1994 (réalisée par nos soins)
--------------------------	---------------------------------------

#### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

<b>ROBE</b>	intensité moyenne, représentative du millésime 1992 très belle limpidité
<b>NEZ</b>	un peu surprenant pour un Pinot Noir et c'est ce qui fait le charme de ce vin. La tendance va vers des épices douces, des fruits noirs, quelques notes doucement chocolatées. Un ensemble plaisant et harmonieux.
<b>BOUCHE</b>	flatteuse, car ronde et très souple. L'acidité est légère pour un pinot : c'est encore un caractère des 1992. Ce vin est prêt à boire, il est à pleine maturité. Nous retrouvons la même palette aromatique.

#### ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES :

Volailles fermières, gibelotte de lapin  
Fondue de boeuf, viandes bouillies ou braisées  
Comté ou beaufort