

DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

RUE DU MEIX GRENOT

21 700 MAGNY-LES-VILLERS

TEL 03 80 62 91 50

FRANCE

FAX 03 80 62 91 77



1993 - Cuvée Tastevinée

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir
SUPERFICIE	4 ha 68 a 77 ca
RENDEMENT	42-46 hl/ha en fonction des parcelles - 2220 caisses -
AGE MOYEN DES VIGNES	27 ans
SITUATION	Issu de plusieurs parcelles de situations diversifiées et complémentaires, certaines amenant la structure, d'autres le fruité
VINIFICATION	F.A. traditionnelles bourguignonnes en cuves bois ouvertes. Macération préfermentaire à froid, enzymage, saignées (8%). Séparation des cuvées pour la FML : en cuves (pour les cuvées souples) et en fûts (pour les lots plus charpentés). F.M.L. à 100 %. Assemblage des différents lots avant mise en bouteille.
MISE EN BOUTEILLES	Du 19 au 24 Janvier 1995 - 2220 caisses -
SPECIFICITES	Couleur intense pour un Hautes-Côtes, liée au millésime 1993. Nez cassis / menthol, avec quelques notes animales avant aération. Belle structure soutenue par une acidité solide et des tanins encore légèrement astringents. Un Hautes-Côtes de caractère !
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 5-6 ans suivant la mise en bouteilles ; Servir chambré (idéal :16-17°C) ,
ACCORDS GASTRONOMIQUES	D'une bonne concentration en tannins pour un Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, ce vin sera associé de préférence à une cuisine traditionnelle, type viande en sauce : il fera merveille sur un boeuf bourguignon ou sur un coq au vin, agrémenté de quelques champignons .