

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

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge 94

1994 - ROUGE

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir
SUPERFICIE	4 ha 50 a
RENDEMENT	42-46 hl/ha en fonction des parcelles -
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 d'environ une semaine, de manière à conserver le caractère fruité, et à éviter l'apparition de notes herbacées ou l'extraction de tanins verts, dépourvus d'intérêt gustatif . F.M.L. à 100 % . Assemblage des différents lots avant mise en bouteille.
MISE EN BOUTEILLES	Du 19 au 13 Décembre 1995 -- 2000 caisses
SPECIFICITES	<i>Robe légère, caractéristique des Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune dans ce millésime . Nez flatteur de fruits rouges - framboises/groseilles - très expressif et plaisant , Bouche assez tendre avec cependant une bonne longueur . Un vin riche en nuances, goulayant à souhait .</i>
CONSEILS DE SERVICE	<i>A boire dans les 4-5 ans suivant la mise en bouteilles (c'est à dire maintenant !) ; Servir chambré (idéal :16-17°C), immédiatement après l'ouverture de la bouteille ; ne pas décanter sous peine de perdre la fraîcheur du bouquet .</i>
ACCORDS ASTRONOMIQUES	<i>De structure assez légère, ce Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, a déjà perdu l'agressivité de la jeunesse : il trouvera sa place aux côtés d'une viande blanche ou d'une volaille, braisée, rôtie ou en sauce délicate .</i>