

# 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  
95  
Cuvée « élevé en fûts »

## 1995 - ROUGE

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir
<b>SUPERFICIE</b>	2 ha 55 a 73 ca
<b>RENDEMENT</b>	47 hl/ha - 1335 caisses -
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	15 - 30 ans
<b>SITUATION</b>	Issu de plusieurs parcelles, sur Magny les Villers, et Pernand Vergelesses. Cette cuvée rassemble les raisins de nos plus vieilles parcelles de Hautes-Côtes de Beaune
<b>VINIFICATION</b>	F.A. traditionnelles bourguignonnes en cuves bois ouvertes . Macération préfermentaire à froid, de 5 à 7 jours. FML à 100 %, en fûts (dont 20 % neufs) et cuves émaillées . Elevage long, en fûts, assemblage et mise en bouteille tardifs, au domaine .
<b>MISE EN BOUTEILLES</b>	Les 6 - 7 Mai 1997.
<b>SPECIFICITES</b>	<b>Belle robe carmin, brillante. Nez de fruits rouges mûrs et d'épices : boisé très fondu .L'ensemble est déjà expressif . La bouche est ferme, et traduit un potentiel de garde certain .</b>
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A garder 3 à 6 ans. Servir chambré (idéal : 15 17 °C).
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<b>Ce vin a une structure qui lui permettra d'accompagner des mets délicats ou également des mets de caractère affirmé . Il s'harmonisera volontiers avec des viandes en sauce, un lapin à la moutarde, par exemple, ou bien un gigot d'agneau au romarin ; Accord garanti aussi avec un époisses frais, un bleu d'auvergne, ou un citeau !.</b>