

DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

RUE DU MEIX GRENOT

21700 MAGNY-LES-VILLERS

TEL 03 80 62 91 50

FRANCE

FAX 03 80 62 91 77



Millésime : 1996

Cuvée : Elevé en fût de chêne

Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	15 - 30 ans
SUPERFICIE	3 ha 30 ca		
RENDEMENT	46hl/ha	PRODUCTION	1600 caisses
SITUATION	<i>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 .</i>		
VINIFICATION	<i>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 . Pas de collage . Filtration sur terre (Kieselguhr) avant mise en bouteilles .</i>		
MISE EN BOUTEILLES	16-18 / 02 / 1998		
SPECIFICITES	<i>Belle robe carmin, dense, brillante . Nez de fruits rouges mûrs et d'épices . Bouche ferme et bien structurée, boisé soutenu mais fin et non dominant . L'ensemble est prometteur et traduit un potentiel de garde certain .</i>		
CONSEILS DE SERVICE	<i>Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire carafier .</i>		
Période optimale de consommation	1999-2006		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<i>Ce vin a une structure qui lui permettra d'accompagner des mets relevés ou 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 également avec un bon plateau de fromages, alliant spécialités fraîches et fromages de nos régions affinés à point (Epoisses, Soumaintrain, Citeau ou Délice de Pommard) ou même avec un bleu d'auvergne, un reblochon fermier ou un Brillat-Savarin !</i>		