

# 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 : 1997  
Couleur : Rouge

Cuvées : « Elevé en fût de chêne »

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir Sélection massale – Plants très fins	AGE MOYEN DES VIGNES	25 - 30 ans
SUPERFICIE	3ha 75a 39ca		
RENDEMENT	29.30hl/ha	PRODUCTION	1220 caisses
SITUATION	Issu de plusieurs parcelles, sur Magny-les-Villers, et Pernand-Vergelesses, orientées Sud / Sud Est. Cette cuvée rassemble les raisins de nos meilleures vignes en Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune		
VINIFICATION	F.A. traditionnelles bourguignonnes en cuves bois ouvertes de 14 j au total (dont macération préfermentaire à froid de 5 à 7 jours) - Réchauffage des cuves en fin de cuvaison. FML à 100 % . Elevage 100% en fûts (dont 30 % neufs et 35 % de fûts de 1-2 vins) pendant 11 mois (du fait de la structure souple du millésime) assemblage et mise en bouteille au domaine . SO2 à la mise : 20mg/l de SO2 libre, 70 de SO2 total.		
MISE EN BOUTEILLES	Les 7 – 8 Septembre 1998		
SPECIFICITES	<p><b>Belle robe grenat brillante. Nez au départ un peu austère (du fait de la jeunesse) il se développe en suite sur les fruits noirs: En bouche, l'attaque est franche, sans agressivité ; le boisé, quoique bien présent est très fondu.</b></p> <p><b>En ½ heure, on effectue tout un voyage entre des diverses nuances aromatiques qui apparaissent, se répondent, s'estompent pour laisser la place à d'autres . Une belle introduction à la richesse d'expression du pinot noir.</b></p> <p><b>L'équilibre traduit un potentiel de garde très honnête pour son appellation (3 à 5 ans) ; à boire toutefois dans les 8 ans maximum .</b></p>		
CONSEILS DE SERVICE	Servir chambré (idéal : 15 17 °C), après 1/2h ou 1 heure d'aération .		
Période optimale de consommation	2000 - 2002		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Ce vin a une structure qui lui permettra d'accompagner des mets délicats ou également des mets de caractère affirmé . Essayez-le par exemple avec des cuisses de canard aux navets !		