

DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

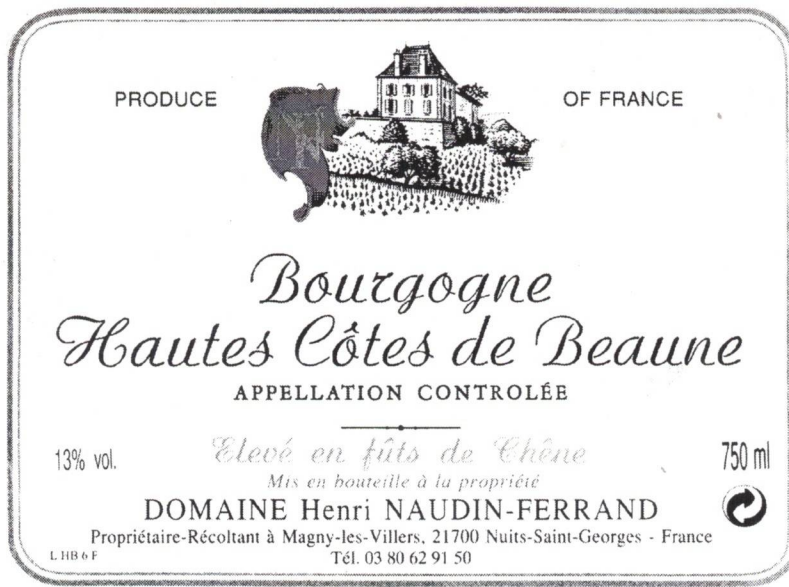
RUE DU MEIX GRENOT

21700 MAGNY-LES-VILLERS

TEL 03 80 62 91 50

FRANCE

FAX 03 80 62 91 77



Millésime : 1998
Couleur : Rouge

Cuvée : Elevé en fût de chêne

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	25 ans
SUPERFICIE	4 ha 60 a 00 ca		
RENDEMENT	38.7 hl/ha	PRODUCTION	1980 caisses
SITUATION	Issu de plusieurs parcelles, sur Magny-les-Villers, et Pernand-Vergelesses, orientées Sud / Sud Est, à 90% en vignes hautes et larges, 5% en vignes basses et 5% en vignes en Lyre.. Cette cuvée rassemble les raisins de nos meilleures vignes en Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune. Récolte mécanique à 90%, manuelle pour les 10% restant.		
VINIFICATION	Eraflage à 100 %, macération pré-fermentaire à froid de 5 à 7 jours, F.A. traditionnelles bourguignonnes de 9-10 j en cuves ouvertes, chauffage de certaines cuves en fin de macération. FML à 100 %. Elevage long en fûts (dont 12 % neufs, 22% de fûts d'un vin et 33% de fûts de 2 vins) et cuve émaillée. Pas de collage. Assemblage et filtration sur terre (Kieselguhr). Mise en bouteille par nos soins, sous vide. A la mise : 20mg/l de SO2 libre, 70mg/l de SO2 total.		
MISE EN BOUTEILLES	11-13/01/00		
SPECIFICITES	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 .		
CONSEILS DE SERVICE	Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire carafer .		
Période optimale de consommation	2001-2006		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	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, Cîteau ou Délice de Pommard) ou même avec un bleu d'auvergne, un reblochon fermier ou un Brillat-Savarin !		