

# 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

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

Rouge

Elevé en fûts de chêne

2001

|                                  |  |                |               |
|----------------------------------|--|----------------|---------------|
| ENCEPAGEMENT                     | 100 % Pinot Noir   | AGE DES VIGNES | 26 ans        |
| SUPERFICIE                       | 4 ha 15 a  |                |               |
| RENDEMENT                        | 47 hl/ha   | PRODUCTION     | 2 100 caisses |
| SITUATION                        | <i>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.</i>  |                |               |
| VINIFICATION                     | <i>Cuvalsons traditionnelles bourguignonnes de 15 J à 17 jours, en cuves ouvertes. Macération pré-fermentaire à froid de 5 à 7 jours – FA avec pigeages et remontages. Chauffage de certaines des cuves en fin macération. FML à 100 % . Elevage long sur lie en fûts (dont 25 % neufs, 20% de fûts d'un vin, 55 % de fûts de plus âgés) et cuve émaillée (24 %). Pas de collage. Assemblage par gravité et filtration sur terre (Kieselguhr). Mise en bouteille par nos soins, sous vide.</i> |                |               |
| MISE EN BOUTEILLES               | <i>Du 3 au 6 Février 2003<br/>A la mise : 16 mg/l de SO2 libre, 42 mg/l de SO2 total, 740 mg/l de CO2.</i>   |                |               |
| SPECIFICITES                     | <i>Belle robe carmin, dense, brillante. Après un premier nez sous bois, des fruits rouges mûrs viennent, soutenu par quelques épices. Bouche ferme et structurée, boisé fin et non dominant, au second plan. L'ensemble est prometteur et traduit un potentiel de garde certain.</i>   |                |               |
| CONSEILS DE SERVICE              | <i>Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C),<br/>Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, mais éviter de passer en carafe .</i>   |                |               |
| Période optimale de consommation | 2004 – 2008  |                |               |
| ACCORDS GASTRONOMIQUES           | <i>Caractérisé par ses tanins soutenus mais dépourvus d'agressivité, ce vin s'harmonisera volontiers avec une cuisine type « bistrot » : onglet poêlé à l'échalote, rables de lapin à la sauge, carré d'agneau au thym, rôti de biche aux giroles et même avec les poissons de rivière grillés , tels une bruite aux amandes ou un pavé de sandre aux jeunes légumes.<br/>Accord garanti également avec un bon plateau de fromages : tous lui vont !</i>                                       |                |               |