



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : dom.hnf@wanadoo.fr Site : naudin-ferrand.com



Tel. : 03 80 62 91 50

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge Elevé en fût de Chêne 2002

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	27 ans
SUPERFICIE	4 ha 67 a 80 ca		
RENDEMENT	45.5 hl/ha	PRODUCTION	2 200 caisses X 12 bt
SITUATION	Issu de plusieurs parcelles, sur Magny-lès-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	Cuivaisons 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 de macération. FML à 100 % . Elevage long sur lies en fûts (dont 20 % neufs, 20% de fûts d'un vin, 28 % de fûts de plus âgés) et cuve émaillée (32 %). Pas de collage. Assemblage par gravité et filtration sur terre (Kieselguhr). Mise en bouteille par nos soins, sous vide, par gravité.		
MISE EN BOUTEILLES	Du 9 au 12 Mars 2004 A la mise : 18 mg/l de SO ₂ libre, 43 mg/l de SO ₂ total, 750 mg/l de CO ₂ .		
SPECIFICITES	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.		
CONSEILS DE SERVICE	Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, mais éviter de passer en carafe.		
Période optimale de consommation	2006 - 2009		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Caractérisé par ses tanins soutenus mais dépourvus d'agressivité, ce vin s'harmonisera volontiers avec une cuisine type « bistrot » : onglet poêlé à l'échalote, râbles de lapin à la sauge, carré d'agneau au thym, rôti de biche aux girolles et même avec les poissons de rivière grillés, tels une bruite aux amandes ou un pavé de sandre aux jeunes légumes. Accord garanti également avec un bon plateau de fromages : tous lui vont !		