



# Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 MAGNY lès VILLERS France  
Tél. 03 80 62 91 50 Fax 03 80 62 91 77 e-mail : [dnaudin@IPAC.fr](mailto:dnaudin@IPAC.fr) [www.naudin-ferrand.com](http://www.naudin-ferrand.com)

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge « Elevé en fûts de chêne » 2003

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir	<b>AGE DES VIGNES</b>	28 ans
<b>SUPERFICIE</b>	6 ha 13 a 66 ca		
<b>RENDEMENT</b>	<b>26 hl/ha</b>	<b>PRODUCTION</b>	1 305 caisses
<b>SITUATION</b>	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.		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte mécanique <b>matinale</b> pour éviter un réchauffement des raisins et préserver la fraîcheur du fruit. <b>Eraflage total</b> , pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles, aucun apport de tanins. Macération préfermentaire de 3 à 5 jours à 17-20°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 14 à 18 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont <b>37 % de fûts neufs</b> ). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Filtration Kieselguhr.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Les 18 et 19 Janvier 2005.		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	<b>A la mise : 18 mg/l de SO2 libre, 50 mg/l de SO2 total, 700 mg/l de CO2.</b>		
<b>SPECIFICITES</b>	<b>Belle robe carmin, dense, brillante. Après une note de sous bois, le nez exprime très clairement des arômes de cerise Burlat. La bouche est charmeuse d'amblée, souple et ronde, le boisé fin et non dominant, au second plan. L'ensemble est très agréable dès maintenant.</b>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir au moment du service, éviter de passer en carafe.		
<b>OPTIMUM</b>	<b>2005 - 2008</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	Caractérisé par des arômes intenses de cerise et des tanins ronds, ce vin s'harmonisera volontiers avec des viandes simples mais fines : un filet de boeuf rôti, une entrecôte grillée, une côte de veau braisée. Il fera également merveille sur un bar de ligne grillé ou un saumon en meurette. Accord garanti également avec un bon fromage : soumaintrain et Cîteaux en particulier !		