



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE

Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : dom.hnf@wanadoo.fr



Tél. : 03 80 62 91 50

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – Rouge 2004

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (115, 777).		
SUPERFICIE	2 ha 61 a 66 ca	DATE DE RECOLTE	Du 2 au 4 Octobre 2004
RENDEMENT	48 hl/ha	PRODUCTION	1359 caisses X 12 bt
AGE MOYEN DES VIGNES	38 ans.		
SITUATION	Sols calcaires relativement profonds par endroits, coteaux légers, orientés à l'est.		
VINIFICATION	Eraflage total. Macération pré-fermentaire de 3-4 jours et cuvaison totale de 9 à 16 jours, avec pigeages et remontages. FML à 100%, précoce. Elevage de 12 mois sur lies, 20 % de fûts neufs. Pas de collage. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, filtration sur terre.		
MISE EN BOUTEILLE	Les 14 et 15 Décembre 2005, par nos soins, par gravité et sous vide.		
ANALYSES après MISE (13.02.06)	Degré : 12.64 % vol., Acidité totale : 3.60 g/l, Ac. Volatile : 0.49 g/l SO2 total : 29 mg/l, SO2 libre : 10 mg/l, CO2 : 700 mg/l, Glucose/fructose : 0.3 g		
DEGUSTATION	Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées, et par l'onctuosité des tanins. Le millésime se caractérise par un nez réservé et une structure ronde. Une expression élégante du pinot noir.		
CONSEILS DE SERVICE	En toute simplicité, à toute heure : ce vin est déjà ouvert et rond. Il charme le nez et la bouche, après une petite heure d'aération, à 16-17 °C.		
Période optimale de consommation	2006 - 2009		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A la fois subtil et expressif, ce vin accompagnera aussi bien des côtes d'agneau à la gelée de romarin, qu'un magret au petits navets confits... Il ne décevra pas non plus sur un « Munster » ou un bleu d'Auvergne.		