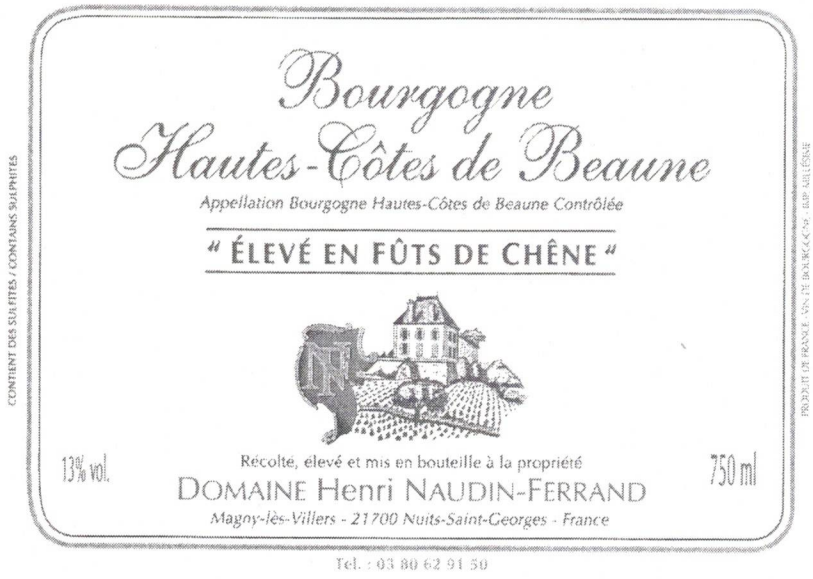
# Domaine
# Henri NAUDIN - FERRAND

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




Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune - Rouge - « Elevé en fûts de chêne » 2005

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ENCEPAGEMENT** | *100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clônes qualitatifs (115, 777).* | | |
| **SUPERFICIE** | *3 ha 09 a 66 ca* | **AGE DES VIGNES** | *30 ans* |
| **RENDEMENT** | *41 hl/ha* | **PRODUCTION** | *1 430 caisses de 12 bt* |
| **SITUATION** | *Cuvée issue de plusieurs parcelles, sur Magny-lès-Villers, et Pernand-Vergelesses, orientées Sud / Sud - Est, à 92% en vignes hautes et larges, 8% en vignes basses.*<br>*Cette cuvée rassemble les raisins des vignes en appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, qui ont atteint ou dépassé l'âge mûr : 25 ans.* | | |
| **VINIFICATION** | *Récolte mécanique avec tri pour écarter les parties végétales.*<br>***Eraflage total**, saignée de 7-8%. Macération pré-fermentaire de 3-4 jours à 17-20°C et cuvaison totale de 12 à 16 jours, avec pigeages et remontages.*<br>*F.M.L. à 100% puis élevage sur lies, en fûts (dont **25 % de fûts neufs**).*<br>*Assemblage des fûts à l'air comprimé, sans pompage ni aération.*<br>*Filtration kieselguhr et dégazage à l'azote. Mise par gravité, sous vide.* | | |
| **MISE EN BOUTEILLE** | ***Date** : 13-15 Décembre 2006* ***Analyses** : **CO2** : 700 mg/l* ***SO2 libre** : 18 mg/l*<br>***Acidité volatile** : 0.37 g/l* ***SO2 total** :45 mg/l* | | |
| **SPECIFICITES** | ***Superbe robe rouge cerise brillante, de belle intensité. Après une note de sous bois, le nez exprime très clairement des arômes de cerise Burlat. La bouche est charmeuse d'emblée, souple et ronde, le boisé fin et non dominant, au second plan. L'ensemble est très agréable dès maintenant.*** | | |
| **CONSEILS DE SERVICE** | *Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C),*<br>*Ouvrir au moment du service, éviter de passer en carafe.* | | |
| **OPTIMUM** | ***2007 – 2012*** | | |
| **ACCORDS GASTRONOMIQUES** | *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 rosée. Il fera également merveille sur un bar de ligne grillé ou un saumon sauvage en meurette. Accord garanti également avec un bon fromage : soumaintrain et Cîteaux en particulier !* | | |