



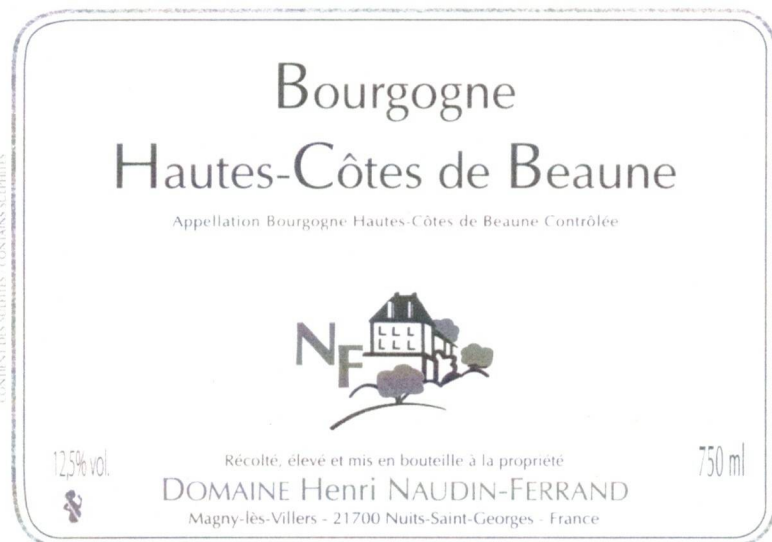
Domaine

Henri NAUDIN – FERRAND

12 Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE

TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77

www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



Pour préserver toute sa saveur, nous n'avons pas filtré ce vin.

Il présente un léger trouble naturel.

Si possible, redressez la bouteille 1 heure avant le service.

Vous pourrez vous en régaler au moins jusqu' en 2016.

Claire Naudin

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge 2013

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	36 ans
SUPERFICIE	2 ha 06 ca		
RENDEMENT	36 hl/ha	PRODUCTION	Mise 1 : 553 caisses, 916 demies
SITUATION	Issu de plusieurs parcelles, sur Magny-lès-Villers, et Pernand-Vergelesses, orientées Sud / Sud - Est, à 95% en vignes hautes et larges, 5% en vignes basses. Récolte mécanique à 95%, manuelle pour les 5% restant.		
VINIFICATION	Récolte mécanique avec tri pour écarter les parties végétales. Egrappage total , pas de saignée. Pas d'acidification et levures naturelles. Macération préfermentaire de 3 jours à 18-20°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 14 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont 18 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Mise en bouteille sans filtration : un dépôt naturel est très probable, et le vin n'est pas parfaitement brillant. C'est notre choix pour préserver sa saveur !.		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	Par gravité, sous vide, le 29 Juillet 2013 pour une première mise. Le solde sera mis en bouteille en Décembre 2014. Degré : 11,95 % vol. Glucose/Fructose : inf. 1 g/l Ac. Totale : 3,77 g/l SO2 total : 45 mg/l CO2 : 750 mg/l Ac. Volatile : 0,61 g/l		
SPECIFICITES	Robe rouge légère, d'intensité moyenne typée 2013, volontiers un peu trouble, puisque le vin n'a pas été filtré. En redressant la bouteille une heure avant le service, on évite les éventuels voltigeurs. Après des notes d'épices et d'herge fraîchement coupée, le nez exprime très clairement des arômes de griotte (petite cerise sauvage). La bouche est fraîche à l'attaque, le bois est discret, ce vin peut déjà se boire. L'ensemble sera très agréable, sur la finesse, jusqu'en 2016 au moins !		
CONSEILS DE SERVICE	Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir au moment du service, éviter de passer en carafe.		
OPTIMUM	2014 – 2016		
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 Accord garanti également avec un bon fromage : Soumaintrain et Cîteaux en particulier !		