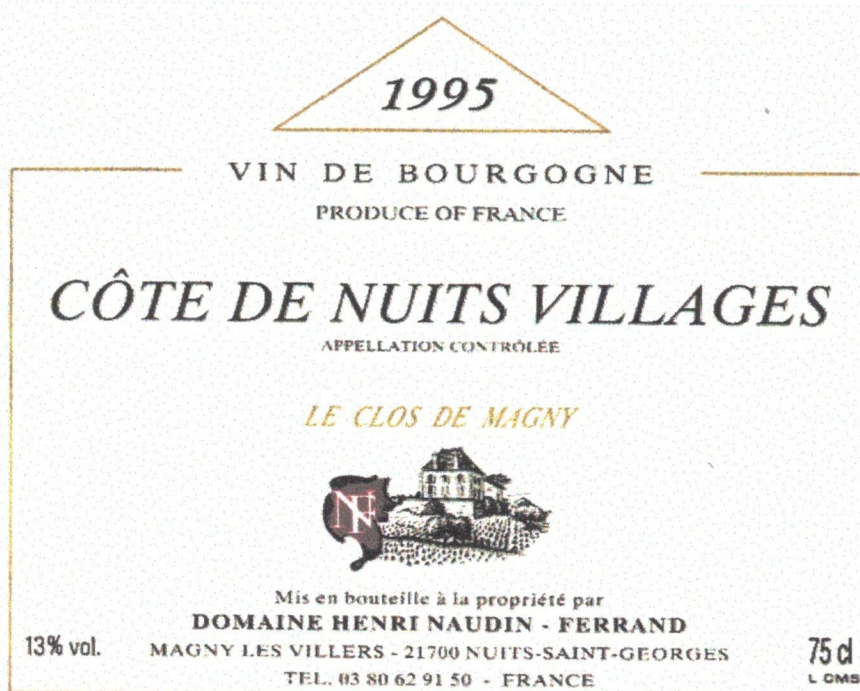


# DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL (33) 80 62 91 50 FRANCE FAX (33) 80 62 91 77



Millésime : 1995  
Couleur : Rouge

Cuvée : Le Clos de Magny »

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir
<b>SUPERFICIE</b>	1 ha 13 a 73 ca
<b>RENDEMENT</b>	45 hl/ha
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	6 à 35 ans ; selections massales (plants fins) et clones qualitatifs.
<b>SITUATION</b>	Parcelles situées sur la commune de Corgoloin. Sols très caillouteux, se réchauffant vite ; inclinaison est.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage total - Macération préfermentaire à froid 4-5 jours, cuvaison totale de 15 jours avec pigeages et remontages . Elevage en cuves et fûts, dont 40% de futs neufs.
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	02/07/97
<b>SPECIFICITES</b>	Vin intense et charnu, à l'équilibre solide mais néanmoins non dépourvu de délicatesse . Nez légèrement boisé - palais ferme - bonne longueur ; belle expression des nuances aromatiques du pinot noir : fruits rouges / fruits noirs sur un fond de boisé légèrement réglissé .
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici un-deux ans; bpn équilibre entre nez et bouche - à servir autour de 15/16°C puis à laisser s'épanouir dans les verres .
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	Un pintade rôtie, un osso bucco, une côte de boeuf grillée, un filet mignon aux girolles : ce vin aux mille facettes épousera la subtilité des mets qu'il accompagnera .