

# DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

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

1996

VIN DE BOURGOGNE

PRODUCE OF FRANCE

## CÔTE DE NUITS VILLAGES

APPELLATION CONTRÔLÉE

LE CLOS DE MAGNY



13% vol.

Mis en bouteille à la propriété par  
**DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND**

MAGNY LES VILLERS - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL. 03 80 62 91 50 - FRANCE

750 ml  
L.C.M.E.

Millésime : 1996 Cuvée : Le Clos de Magny »  
Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Sélections massales et Clones qualitatifs (114 et 115)		
SUPERFICIE	1 ha 13 a 73 ca	AGE MOYEN DES VIGNES	8 à 62 ans
RENDEMENT	51hl/ha	PRODUCTION	650 caisses
SITUATION	Lieu-dit situé sur la commune de Corgoloin, en limite avec Magny. Sols très caillouteux, se réchauffant vite ; inclinaison est.		
VINIFICATION	Eraflage total - Macération préfermentaire à froid 5-6 jours, saignées à hauteur de 6% . Cuvaision totale de 16 jours avec pigeages et remontages quotidiens . Elevage en cuves et fûts, dont 25% de fûts neufs, 25% de fûts d'un vin et 20% de fûts de 2 ou 3 vins. F.M.L à 100%		
MISE EN BOUTEILLE	27 Mars 1998		
SPECIFICITES	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 .		
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici un-deux ans; bon équilibre entre nez et bouche - à servir autour de 15/16°C puis à laisser s'épanouir dans les verres .		
Période optimale de consommation	2001-2006		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Un pintade rôtie, un osso bucco, une côte de bœuf grillée, un filet mignon aux girolles : ce vin aux mille facettes épousera la subtilité des mets qu'il accompagnera .		