

DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
 TEL (33) 80 62 91 50 FRANCE FAX (33) 80 62 91 77

1997

VIN DE BOURGOGNE

PRODUCE OF FRANCE

CÔTE DE NUITS VILLAGES

APPELLATION CONTRÔLÉE

LE CLOS DE MAGNY

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



13% vol.

750 ml
L.C.M.B.

Millésime : 1997
Couleur : Rouge

Cuvées : ● « Le Clos de Magny »

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir Sélections massales + Clônes 114 et 115		
SUPERFICIE	1 ha 13 a 73 ca		
RENDEMENT	45 hl/ha	PRODUCTION	6590 bt
AGE MOYEN DES VIGNES	6 à 35 ans ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs.		
SITUATION	Parcelles situées sur la commune de Corgoloin. Sols très caillouteux, se réchauffant vite ; inclinaison est.		
VINIFICATION	Eraflage total – Saignée : 10 % - Macération préfermentaire à froid 4-5 jours, cuvaison totale de 15 jours avec pigeages et remontages . Elevage en cuves et fûts, dont 33% de fûts neufs, 48% de fûts d'un vin et 19% de fûts de 2 ou 3 vins.		
MISE EN BOUTEILLE	30 Novembre 1998	SO₂ à la Mise :	<u>15mg/ de SO₂ Total</u> <u>75mg/l de SO₂ Libre</u>
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 .		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Un pintade rôtie, un osso bucco, une côte de boeuf grillée, un filet mignon aux giroles : ce vin aux mille facettes épousera la subtilité des mets qu'il accompagnera .		