


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

1998

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. CMB

Millésime : 1998 Cuvées : « Le Clos de Magny »
 Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir Sélections massales + Clônes qualitatifs 114 et 115		SUPERFICIE	1 ha 13 a 73 ca.	
AGE MOYEN DES VIGNES	7 à 36 ans.	RENDEMENT	43.9hl/ha	PRODUCTION	540 caisses.
SITUATION	Parcelle située sur la commune de Corgoloin. Sol très caillouteux, se réchauffant vite ; inclinaison est.				
VINIFICATION	Eraflage total - Saignée : 10 % - Macération préfermentaire à froid 5 jours, cuvaison totale de 15 jours avec pigeages et remontages quotidiens . F.M.L. puis élevage sur lie à 100% en fûts, dont 33% de fûts neufs, 48% de fûts d'un vin et 19% de fûts de 2 ou 3 vins.				
MISE EN BOUTEILLE	Fin Mars 2000		SO2 A LA MISE :	Libre	A préciser
				Total	A préciser
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 3 - 4 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 salmis de pintade, un filet mignon aux girolles, un tournedos Richelieu ... ; ce vin dense, aux mille facettes épousera avec brio la subtilité des mets qu'il accompagnera.				