

# DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

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

1999

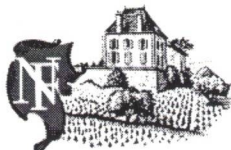
VIN DE BOURGOGNE

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. CM6

Millésime :	1999	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	8 à 37 ans.	RENDEMENT	53.8 hl/ha	PRODUCTION	558 caisses.
SITUATION	Parcelle située sur la commune de Corgoloin. Sol très caillouteux, se réchauffant vite, inclinaison est, pente douce.				
VINIFICATION	Eraflage total - Saignée : 10 % - Macération préfermentaire à froid 4 jours, cuvaison totale de 20 jours avec pigeages et remontages, macération post-fermentaire. F.M.L. puis élevage sur lie, en fûts (dont 37% de fûts neufs, 13% fûts de 2-3 vins) et 50 % en cuve émail. Assemblage par gravité, filtration sur terre, mise en bouteille sous vide, par nos soins. A la mise : CO2 : 600 mg/l.				
MISE EN BOUTEILLE	25 et 26 Janvier 2001		SO2 A LA MISE :	Libre	30 mg/l
				Total	56 mg/l
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. De tanins qui méritent un peu de garde pour se fondre				
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici 5 - 7 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	2005-2010				
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Un salmis de pintade, un filet mignon aux giralles, un tournedos Richelieu ... : ce vin dense, aux mille facettes épousera avec brio la subtilité des mets qu'il accompagnera.				