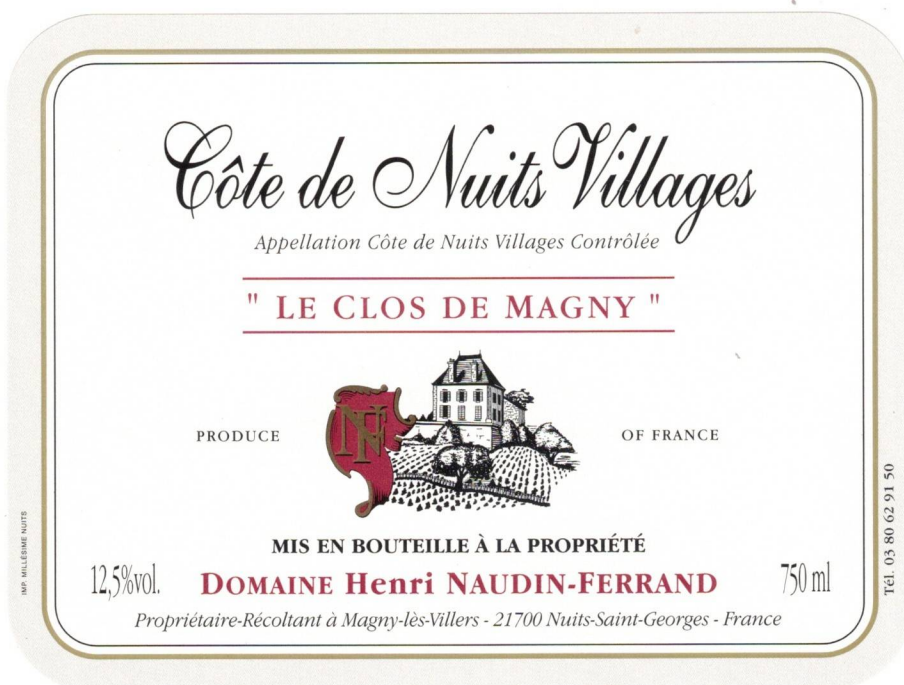


DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND
 MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
 TEL (33) 80 62 91 50 FRANCE FAX (33) 80 62 91 77



Millésime : 2000
 Couleur : Rouge

Cuvée : « Le Clos de Magny »

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir Sélections massales + Clônes qualitatifs 114 et 115		SUPERFICIE	1 ha 13 a 73 ca.	
AGE MOYEN DES VIGNES	9 à 38 ans.	RENDEMENT	48 hl/ha	PRODUCTION	580 caisses.
SITUATION	Parcelle située sur la commune de Corgoloin. Sol très caillouteux, se réchauffant vite, inclinaison est, pente douce.				
VINIFICATION	Eratage total - Saignée : 4 % - Macération préfermentaire à froid de 5 jours, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 18 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont 39 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans aération, filtration sur kieselguhr, dégazage à l'azote. Mise en bouteille par nos soins, sous vide et par gravité.				
MISE EN BOUTEILLE	Prévue fin Mars 2002				
SPECIFICITES	Robe de belle intensité, très « Pinot », nez légèrement boisé. Vin intense et charnu, à l'équilibre solide. Longueur satisfaisante; bonne expression des nuances aromatiques du pinot noir : fruits rouges / fruits noirs sur un fond de boisé légèrement réglissé. Des tanins encore fermes, qui méritent un peu de garde pour se fondre.				
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici 3 - 5 ans ; mieux vaut attendre un peu avant de commencer à le boire. A servir autour de 15/16°C puis à laisser s'épanouir dans les verres.				
Période optimale de consommation	2003-2007				
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.				