

DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

MAGNY-lès-VILLERS 21700 NUITS – SAINT - GEORGES FRANCE

TEL (33) 03 80 62 91 50 FAX (33) 03 80 62 91 77 e-mail : dnaudin@IPAC.fr

CNV
Le Clos de Magny
2001

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir Sélections massales + Clônes qualitatifs 114 et 115			SUPERFICIE	1 ha 13 a 73 ca.
AGE MOYEN DES VIGNES	10 à 39 ans.	RENDEMENT	44 hl/ha	PRODUCTION	557 caisses.
SITUATION	Parcelle située sur la commune de Corgoloin. Sol très caillouteux, se réchauffant vite, inclinaison est, pente douce.				
VINIFICATION	Eraflage total – Saignée : 8 % - Macération préfermentaire à froid de 7-8 jours, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 19 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont 41 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans aération, filtration sur kieselguhr, dégazage à l'azote.				
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	Le 15.04.2002, par nos soins, sous vide et par gravité. SO2 libre : 14 mg/l SO2 total : 45 mg/l CO2 : 760 mg/l				
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 une bonne garde pour se fondre.				
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici 5 à 8 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	2006 - 2010				
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.				