



# Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 MAGNY lès VILLERS France  
Tél. 03 80 62 91 50 Fax 03 80 62 91 77 e-mail : [dnaudin@IPAC.fr](mailto:dnaudin@IPAC.fr) [www.naudin-ferrand.com](http://www.naudin-ferrand.com)

## CNV - Le Clos de Magny - 2003

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir Sélections massales + Clônes qualitatifs 114 et 115		<b>SUPERFICIE</b>	1 ha 11 a 57 ca.	
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	11 à 40 ans.	<b>RENDEMENT</b>	31 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	350 caisses.
<b>SITUATION</b>	Parcelle située sur la commune de Corgoloin. Sol très caillouteux, se réchauffant vite, inclinaison est, pente douce.				
<b>VINIFICATION</b>	Récolte <b>manuelle</b> et <b>matinale</b> pour éviter un réchauffement des raisins et préserver le fruit. <b>Tri</b> très rigoureux sur table pour éliminer les baies déshydratées. <b>Eraflage total</b> , pas de saignée. Pas d'acidification, levures naturelles, aucun apport de tanins. Macération préfermentaire de 5 jours à 18°C, cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 17 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% puis élevage sur lie, en fûts (dont 53 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération. Décantation et dégazage naturels de 1 mois, pas de filtration.				
<b>MISE EN BOUTEILLE</b> <b>ANALYSES A LA MISE</b>	Le 2 Février 2005, par nos soins, sous vide et par gravité. SO2 libre : 17 mg/l      SO2 total : 50 mg/l      CO2 : 730 mg/l				
<b>SPECIFICITES</b>	<b>Robe de belle intensité, brillante. Nez intense, fruits noirs et boisé légèrement toasté. Vin intense et charnu, à l'équilibre solide. Belle longueur; 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 aération pour se fondre.</b>				
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici 2 à 3 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. Ou à passer en carafe !				
<b>OPTIMUM</b>	2006- 2008				
<b>ACCORDS METS / VINS</b>	Un filet mignon, un tournedos Richelieu, un rôti de canard au foie gras, un langres affiné.				