



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE

Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : dom.hnf@wanadoo.fr

CNV - Le Clos de Magny - 2004

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir Sélections massales + Clônes qualitatifs 114 et 115		SUPERFICIE	1 ha 11 a 57 ca.	
AGE MOYEN DES VIGNES	11 à 40 ans.	RENDEMENT	43 hl/ha	PRODUCTION	526 caisses.
SITUATION	Parcelle située sur la commune de Corgoloin. Sol très caillouteux, se réchauffant vite, inclinaison est, pente douce.				
VINIFICATION	Récolte manuelle , tri rigoureux sur table, éraflage total , 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 33 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération et filtration kieselgurh				
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	Le 20 Février 2006, par nos soins, sous vide et par gravité. SO2 libre : 22mg/l SO2 total : 52 mg/l CO2 : 850 mg/l				
SPECIFICITES	Robe de belle intensité, brillante. Nez intense, fruits noirs et boisé légèrement toasté. Vin 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.				
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici 1 à 2.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 !				
OPTIMUM	2006- 2009				
ACCORDS METS / VINS	Un filet mignon, un tournedos Richelieu, un rôti de canard au foie gras, un langres affiné.				