



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com Site : WWW.naudin-ferrand.com



Côte de Nuits Villages – 2005 – Cuvée « Le Clos de Magny »

01/09/06

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir Sélections massales + Clônes qualitatifs 114 et 115		SUPERFICIE	1 ha 11 a 57 ca.	
AGE MOYEN DES VIGNES	14 à 43 ans.	RENDEMENT	46 hl/ha	PRODUCTION	537 caisses.
SITUATION	Parcelle située sur la commune de Corgoloin. Sol très caillouteux, se réchauffant vite, inclinaison est, pente douce.				
VINIFICATION	<p>Récolte manuelle, tri rigoureux sur table, une cuvée égrappée (50% du volume) et le reste en vendange entière sans sulfite., Levures naturelles.</p> <p>Macération pré-fermentaire de 5 jours à 18°C, cuvaision totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 17 jours, avec pigeages (et remontages pour la partie égrappée).</p> <p>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 ni filtration.</p> <p>Mise sous vide et par gravité.</p>				
MISE EN BOUTEILLE	Le 27 Juin 2007, par nos soins, sous vide et par gravité.				
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 21mg/l SO ₂ total : 50 mg/l CO ₂ : 770 mg/l				
SPECIFICITES	<p>Robe de intense, brillante. Nez expressif, de fruits rouges très frais. Vin franc, à l'équilibre solide : tanins présents, mais bien enrobés. Belle longueur; bonne expression des nuances aromatiques du pinot noir : fruits rouges / fruits noirs sur un fond de boisé légèrement réglissé. Ce vin demandera une bonne aération, ou un peu de temps, pour s'arrondir.</p>				
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici 4 à 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 des verres amples, ou à passer en carafe !				
OPTIMUM	2010- 2015				
ACCORDS METS / VINS	<p>Vin à la fois puissant et jovial, ce serait sans doute un des préférés de Rabelais, mettant en valeur les plats du terroir, généreux et authentiques ;</p> <p>Sa bonne nature permettra également de révéler des mets plus subtiles..., tels un filet mignon aux giroles, un tournedos Richelieu, un rôti de canard au foie gras ou un langres affiné.</p>				