



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
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



Côte de Nuits Villages 2006 « Le Clos de Magny »

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir Sélections massales + Clônes qualitatifs 114 et 115		SUPERFICIE	1 ha 11 a 57 ca.	
AGE MOYEN DES VIGNES	15 à 45 ans.	RENDEMENT	42 hl/ha	PRODUCTION	511 caisses.
SITUATION	Parcelle située sur la commune de Corgoloin. Sol très caillouteux, se réchauffant vite, inclinaison est, pente douce. Enherbement partiel.				
VINIFICATION	Récolte manuelle, en petites caisses. Tri rigoureux sur table. Egrappage à 100%. Macération pré-fermentaire de 5 jours à 18°C. Levures naturelles. Cuvaison totale (macérations pré et post fermentaire comprises) de 13 jours, avec pigeages et remontages. F.M.L. à 100% (bactéries naturelles) puis élevage sur lies, en fûts (dont 30 % de fûts neufs). Assemblage à l'air comprimé, par gravité, sans pompage ni aération ni filtration.				
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	Le 26 Mars 2008, par nos soins, sous vide et par gravité. SO ₂ libre : 18 mg/l SO ₂ total : 47 mg/l CO ₂ : 750 mg/l				
SPECIFICITES	Robe de belle intensité, brillante. Nez expressif, de fruits rouges et noirs mêlés à quelques notes épicées. 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.				
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin atteindra son plein épanouissement d'ici 3 à 5 ans ; mieux vaut attendre un peu avant de commencer à le boire. Ou alors, carafier. A servir à 15/16°C puis à laisser s'épanouir dans des verres amples !				
OPTIMUM	2010- 2015				
ACCORDS METS / VINS	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... Sa bonne nature permettra également de révéler des mets plus subtiles..., tels un filet mignon aux giroldes, un tournedos Richelieu, un rôti de canard au foie gras ou encore un langres affiné.				