

DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND
 MAGNY-LES-VILLERS 21 700 NUITS-SAINT-GEORGES
 TEL (33) 80 62 91 50 FRANCE FAX (33) 80 62 91 77

<p>APPELLATION</p> <p><i>COTE DE NUITS VILLAGES (ROUGE)</i></p> <p><i>1995 « VIEILLES VIGNES »</i></p>
--

FICHE TECHNIQUE

ENCEPAGEMENT	<i>100 % Pinot Noir - Plants très fins à petits grains.</i>
SUPERFICIE	<i>1 ha 54 a 49 ca</i>
RENDEMENT	<i>45 hl / ha</i>
AGE MOYEN DES VIGNES	<i>Vignes de 45 à 70 ans.</i>
SITUATION	<i>Issu de nombreuses parcelles, toutes situées sur la commune de Corgoloin. Lieux dits « En Vireville », « La Montagne », « Le Creux de Sobron », « En Fontenelles », « Le Foumeau » ; Sols argilo calcaires variés, beaux côteaux orientés plein Est.</i>
VINIFICATION	<i>Eraflage total - Macération préfermentaire à froid 4-5 jours. Cuvaison de 16 jours au total, avec pigeages et remontages. Elevage en fûts, 45% de fûts neufs le reste : fûts de 1 à 3 vins (Allier et Vosges) et cuves (acier émaillé). FML à 100 %</i>
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	<i>17 et 18 Février 1997</i>
SPECIFICITES	<i>Nez complexe associant fruits et bois sur un fond d'humus - Bouche intense et consistante - Charpente solide, tanins veloutés - Très puissant. Expression d'une belle maturité du Pinot Noir.</i>
CONSEILS DE SERVICE	<i>Ce vin atteindra le stade de maturité d'ici 6 - 7 ans minimum. Très bon équilibre alliant richesse en nuances et persistance aromatique - A servir autour de 15/16°C puis à laisser s'épanouir dans les verres.</i>
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<i>A vin de caractère, plats de caractère : gibier à plumes ou venaison, viandes marinées, gigot d'agneau, coq au vin ... Accord parfait avec la cuisine bourgeoise traditionnelle, comme avec une cuisine plus originale : salé sucré ou mets épicés, sans oublier l'immense variété des fromages affinés à point.</i>