

DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL (33) 80 62 91 50 FRANCE FAX (33) 80 62 91 77



Millésime : 1997 Cuvées : « Vieilles Vignes »
Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains .	AGE MOYEN DES VIGNES	48 à 95 ans
SUPERFICIE	1 ha 54 a 49 ca		
RENDEMENT	41.5hl/ha	PRODUCTION	710 caisses
SITUATION	Cette cuvée est issue de nombreuses parcelles, toutes situées sur la commune de Corgoloin : éboulis sur base argilo-calcaire, orientées Est. Lieux-dits : « En Vireville », « La Montagne », « Le Creux de Sobron », « En Fontenelles », « Le Fourneau » ; Sols argilo-calcaires variés, beaux côteaues orientés plein Est .		
VINIFICATION	Eraflage total – Macération préfermentaire à froid 5 – 6 jours - Saignées de 8% - Cuvaision totale de 16 jours avec pigeages et remontages quotidiens. Elevage en cuves et fûts, dont 52% de fûts neufs, 41% de fûts d'un vin et 7% de fûts de 2 vins (Chênes de l'Allier et des Vosges) . FML à 100%.		
MISE EN BOUTEILLE	1 ^{er} Décembre 1998	SO2 A LA MISE	Libre Total 15 mg/l 70mg/l
SPECIFICITES	Nez complexe et intense . Le bois s'exprime tout d'abord avec force, mais laisse ensuite place aux fruits mûrs et aux épices douces. La bouche est puissante et consistante - Charpente solide, tanins veloutés – L'expression d'une belle maturité du Pinot Noir, révélant alors toute la complexité et l'harmonie entre la vigne et son terroir . Un Côte de Nuits Village de caractère .		
CONSEILS DE SERVICE	Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec une longueur étonnante . A servir autour de 15/16°C, 2 ou 3 heures si possible après débouchage, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon.		
Période optimale de consommation	Ce vin atteindra le stade de maturité d'ici 7 à 10 ans minimum . On en profitera pleinement si l'on a la patience d'attendre les années 2004 à 2015 (sous réserve de bonnes conditions de stockage) .		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plat de caractère : gibier à plumes ou venaison, viandes marinées, gigot d'agneau ou coq au vin... Accord parfait avec la grande cuisine française, sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés à point .		