

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



| | | | |
|-------------|-------|---------|---------------------|
| Millésime : | 1999 | Cuvée : | « Vieilles Vignes » |
| Couleur : | Rouge | | |

| | | | |
|----------------------------------|--|----------------------|-------------|
| ENCEPAGEMENT | 100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains . | | |
| SUPERFICIE | 1 ha 54 a 81 ca | AGE MOYEN DES VIGNES | 48 à 70 ans |
| RENDEMENT | 53.7 hl/ha | PRODUCTION | 920 caisses |
| SITUATION | Cette cuvée est issue de nombreuses parcelles, toutes situées sur la commune de Corgoloin. Lieux-dits : « En Vireville », « La Montagne », « Le Creux de Sobron », « En Fontenelles », « Le Fourneau » ; Sols argilo-calcaires variés, beau coteau orienté plein Est . | | |
| ENFUMAGE | Eraflage total - Macération préfermentaire à froid 5 – 6 jours - Saignées de 6 à 8% - Cuvaison totale de 16 jours avec pigeages et remontages quotidiens. Elevage en fûts, dont 40% de fûts neufs - Chênes de l'Allier, des Vosges et de la Nièvre. FML à 100%. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Filtration Kieselguhr. | | |
| MISE EN BOUTEILLE | 08-09 / 03 / 01 | | |
| SPECIFICITES | Nez complexe et intense . Le bois s'exprime tout d'abord avec force, mais laisse ensuite place aux fruits rouges très frais 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 de grand format. | | |
| 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 2005 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 . | | |