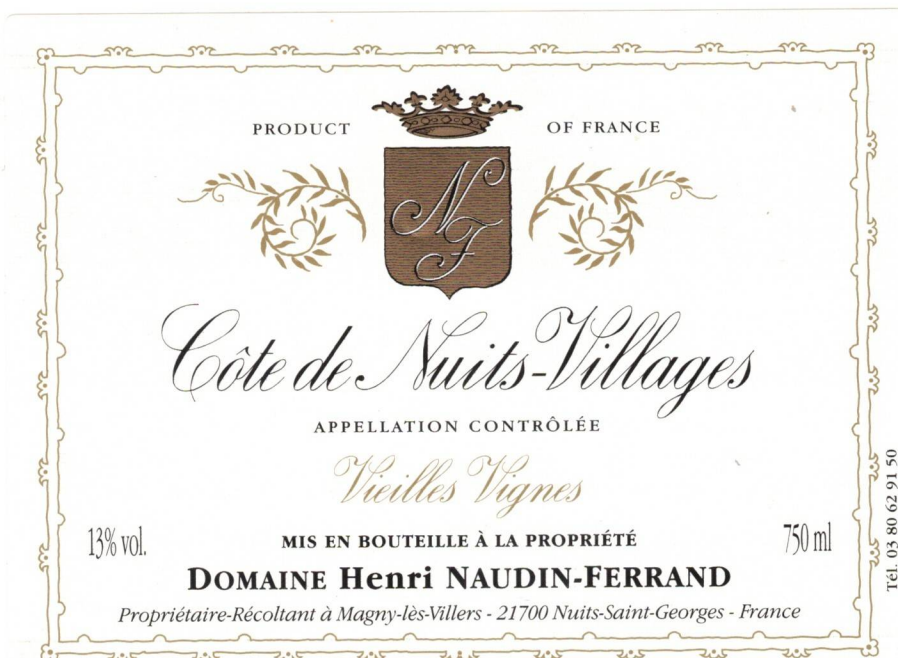


DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

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



Millésime : 2000 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	49 à 70 ans
RENDEMENT	46 hl/ha	PRODUCTION	772 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 .		
VINIFICATION	Eraflage total - Macération préfermentaire à froid 5-6 jours - Saignées de 6.5 à 8% - Cuvaison totale de 17 à 20 jours (macérations pré et post fermentaires comprises) avec pigeages et remontages quotidiens. Elevage en fûts, dont 39 % 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, sans aération. Filtration Kieselguhr. Dégazage naturel lent. Mise en bouteille par nos soins et par gravité, sous vide.		
MISE EN BOUTEILLE	15 et 16 Janvier 2002		
SPECIFICITES	Nez complexe et intense. Le bois s'exprime par sa suavité et sa sucrosité, et des notes de torréfaction et d'épices. Le fruit est riche et mûr, à tendance fruits noirs (cerise noire sucrée, prune). La bouche est puissante et charnue, d'une charpente solide, basée sur des 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 3 à 5 ans, cependant, carafé, il peut être apprécié dès maintenant.		
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 .		