

DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

MAGNY-lès-VILLERS 21700 NUITS – SAINT - GEORGES FRANCE

TEL (33) 03 80 62 91 50 FAX (33) 03 80 62 91 77 e-mail : dnaudin@IPAC.fr

CNV
VIEILLES VIGNES
2002

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains .		
SUPERFICIE	1 ha 54 a 81 ca	AGE MOYEN DES VIGNES	50 à 70 ans
RENDEMENT	41 hl/ha	PRODUCTION	690 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 à 82% - Macération préfermentaire à 15°C, 7-8 jours - Cuvaision totale de 17 à 20 jours (macérations pré et post fermentaires comprises) avec pigeages et remontages quotidiens. Elevage en fûts, dont 48 % 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. Pas de filtration: Mise en bouteille après un mois de décantation naturelle.		
DATE DE MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	Les 13 et 14 Mai 2004, par nos soins et par gravité, sous vide. SO2 libre : 17 mg/l SO2 total : 52 mg/l CO2 : 800 mg/l		
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 rouges (griottes, groseilles, framboises.) La bouche est puissante et charnue, d'une charpente solide, basée sur des tanins bien enrobés. L'expression d'une belle maturité du Pinot Noir, révélant alors toute la profondeur 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 8 ans, cependant, passé en carafe, il peut être apprécié dès maintenant car son fruit est très intense et l'harmonie est là.		
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.		