



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 MAGNY lès VILLERS France
Tél. 03 80 62 91 50 Fax 03 80 62 91 77 e-mail : dnaudin@IPAC.fr www.naudin-ferrand.com

CNV VIEILLES VIGNES 2003

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	29 hl/ha	PRODUCTION	529 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 100% - Macération préfermentaire à 15°C, 6-7 jours - Cuvaision totale de 15 à 19 jours (macérations pré et post fermentaires comprises) avec pigeages et remontages quotidiens. Pressurage doux (0,8 bars), entonnage par gravité. Elevage en fûts, dont 68% 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	Le 1 ^{er} Février 2005, par nos soins et par gravité, sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO2 libre : 12mg/l SO2 total : 33 mg/l CO2 : 770 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) et noirs (myrtille). La bouche est puissante et charnue, d'une charpente solide, basée sur des tanins bien enrobés. C'est l'expression d'une belle densité du Pinot Noir, révélant alors toute la profondeur et l'harmonie entre la vigne et son terroir.		
CONSEILS DE SERVICE	Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec une longueur étonnante et une acidité naturelle surprenante pour 2003. A servir autour de 15/16°C, , puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.		
OPTIMUM	Ce vin atteindra le stade de maturité d'ici 5 à 6 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... sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés à point.		