



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny-lès-Villers FRANCE
 Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : dom.hnf@wanadoo.fr



CNV VIEILLES VIGNES 2004

ENCEPAGEMENT	100% Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains.		
SUPERFICIE	1 ha 72 a 72 ca	AGE MOYEN DES VIGNES	50 à 70 ans
RENDEMENT	46 hl/ha	PRODUCTION	870 caisses X 12 bt
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 .		
ENFICHAGE	Eraflage à 100% - Macération pré-fermentaire à 15°C, 6-7 jours - Cuvaison 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 33% de fûts neufs - Chênes de l'Allier, des Vosges et de la Nièvre. FML à 100%. Elevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération. Filtration kieselguhr.		
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	Le 21-22 Février 2006, par nos soins et par gravité, sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 18mg/l	SO ₂ total : 43 mg/l	CO ₂ : 700 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 un fruit et une longueur étonnants pour 2004. 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 2 à 4 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.		