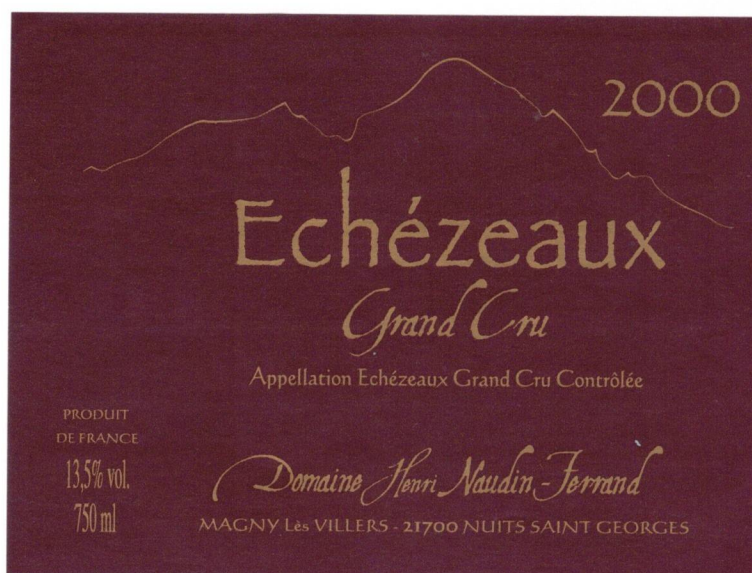


DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES FRANCE

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



Récolte : 2000 Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir.	SOL	Argilo calcaire, sableux
SUPERFICIE	34 a 10 ca	AGE de la VIGNE	21 ans
PRODUCTION	147 caisses.	MISE EN BOUTEILLE	11 Juillet 2002
SITUATION	La parcelle « Les Rouges du Bas » est située au cœur du Grand Cru Echézeaux et bénéficie d'une très belle exposition, la pente étant forte à cet endroit. Le sol est moyennement profond (60 cm en bas et 1m20 eu haut de la parcelle) sur la dalle calcaire rose. L'enherbement et le travail manuel permettent de limiter l'érosion importante liée à la forte pente.		
VINIFICATION	Tri des raisins, éraflage pour 80 %, macération pré-fermentaire à froid de 6 jours, pas de chaptalisation, cuvaison totale de 21 jours avec pigeages et remontages quasi quotidiens. Elevage en fûts, dont 83% de fûts neufs : chênes de l'Allier, dont des Tronçais (64%). FML à 100%. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Pas de filtration (décantation et dégazage naturels durant un mois). Mise en bouteille sous vide, par nos soins.		
SPECIFICITES	Le nez est complexe et intense, après une aération d'au moins 2 heures, voire un passage en carafe. Le bois laisse très vite place aux fruits rouges très mûrs, à la myrtille et aux épices douces. La bouche est puissante et consistante, elle repose sur une charpente solide, des tanins très serrés. C'est l'expression d'une excellente maturité du Pinot Noir, exprimant tout le potentiel de ce qui se révèle être un très grand terroir !		
CONSEILS DE SERVICE	Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec une longueur étonnante. A servir autour de 17°C, 4 heures minimum si possible après ouverture, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de très grand format. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus. Attention, il est vivement conseillé de redresser la bouteilles quelques heures avant le service, au cas où un dépôt subsisterait.		
Période optimale de consommation	Ce vin atteindra son apogée d'ici 6 à 7 ans minimum a priori. On en profitera pleinement si l'on a la patience d'attendre les années 2008 à 2015 (sous réserve de bonnes conditions de stockage) . Sinon, décanter et aérer.		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plats 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.		