

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

Echézeaux Grand Cru 2001

Récolte : 2001 Couleur : Rouge

| | | | |
|----------------------------------|--|-----------------|--------------------------|
| ENCEPAGEMENT | 100 % Pinot Noir. | SOL | Argilo calcaire, sableux |
| SUPERFICIE | 34 a 10 ca | AGE de la VIGNE | 22 ans |
| PRODUCTION | 152 caisses. | RENDEMENT | 40.1 hl / ha |
| SITUATION | <i>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.</i> | | |
| VINIFICATION | <i>Tri des raisins, éraflage pour 86 %, macération pré-fermentaire à 16°C de 6 jours, chaptalisation de 1%vol., cuvaison totale de 18 jours, avec pigeages et remontages limités.</i> | | |
| ELEVAGE | <i>Elevage en fûts, dont 86% de fûts neufs : chênes de l'Allier, dont des Tronçais (43%). FML à 100%. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Légère filtration Kieselguhr.</i> | | |
| MISE EN BOUTEILLE | <i>LE 16 Avril 2003, sous vide, par nos soins.</i> | | |
| ANALYSES A LA MISE | <i>SO2 libre : 24 mg SO2 total : 42 mg CO2 : 450 mg Acidité volatile : 0.57mg.</i> | | |
| CONSEILS DE SERVICE | <i>Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec une belle longueur. 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.</i> | | |
| PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION | <i>Ce vin atteindra son apogée d'ici 6 à 8 ans minimum a priori. On en profitera pleinement si l'on a la patience d'attendre les années 2008 à 2010 (sous réserve de bonnes conditions de stockage) . Sinon, décanter et aérer.</i> | | |