



# 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 : dom.hnf@wanadoo.fr@tiscali.fr www.naudin-ferrand.com



## Echézeaux Grand Cru 2003

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir.	<b>SOL</b>	Argilo calcaire, sableux
<b>SUPERFICIE</b>	34 a 10 ca	<b>AGE de la VIGNE</b>	23 ans
<b>PRODUCTION</b>	58 caisses.	<b>RENDEMENT</b>	19 hl / ha
<b>SITUATION</b>	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.		
<b>VINIFICATION</b>	Récolte entre 6H et 8H du matin pour profiter de la fraîcheur, tri drastique des raisins (pour enlever les baies deshydratées), éraflage à 100 %, macération pré-fermentaire de 6 jours à 16-18°C, <b>pas de chaptalisation</b> , fermentation en levures indigènes, cuvaision totale de 18 jours, avec pigeages légers et quelques remontages de 1 minute chacun. Pressurage rapide et léger, assemblage gouttes et presse, entonnage par gravité.		
<b>ELEVAGE</b>	Elevage en <b>fûts neufs</b> (100%) : chêne de l'Allier. FML à 100%, terminée en Janvier 2004. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Décantation et dégazage naturels (1 mois en cuve inox). <b>Pas de filtration.</b>		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	LE 01.02.2005, sous vide, par gravité, par nos soins.		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	SO2 libre : 20 mg      SO2 total : 40mg      CO2 : 770 mg      Acidité volatile : 0.55 mg.		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	Très bel équilibre naturel (pas d'acidification) conjuguant expression aromatique et matière, avec une superbe longueur. A servir autour de 17- 18°C, 4 heures minimum si possible après ouverture, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus.		
<b>OPTIMUM</b>	L'idéal serait d'attendre 2008 à 2010 (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer !		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	A vin de caractère, plats de caractère : un faisan lui conviendra, ou encore une gigue de chevreuil rôtie, à moins de servir ce chevreuil en steak ! Bien sûr un beau morceau de sanglier sera parfait. A moins que vous n'attendiez le fromage : alors préférez le Soumaintrain à l'Epoisses, il est plus délicat !		