



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 : info@naudin-ferrand.com www.naudin-ferrand.com

2005

Echêzeaux
Grand Cru
APPELLATION CONTRÔLÉE



Récolté, élevé et mis en bouteille par
DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND
à Magny-lès-Villers - 21700 Magny-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 91 50

ECHÉZEAUX
GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Récolte 2005 - 946 bouteilles - 50 magnums

En 2005, notre parcelle (située dans "les rouges du bas") a donné un raisin somptueux. Vinifié entier, naturellement, il ne reçut ni sucre ni sulfites. Un élevage long, sur lies, lui a permis de s'épanouir. Ce vin n'a subi ni collage ni filtration : redressez la bouteille deux heures avant de servir, par précaution. Carafez éventuellement.

Il accompagnera une gigote de chevreuil Saint-Hubert, un civet de jeune cerf ou encore un soumaintrain affiné... Optimum : 2010-2025 !

MISE À LA PROPRIÉTÉ
VIN / WINE

%13 alc/vol - 750 ml

PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE
CONTIENT DES SULFITES / CONTAINS SULFITES

13% vol. - 75 cl

LEES
Le contenu minime de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

Echêzeaux Grand Cru 2005

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir.	SOL	Argilo calcaire, sableux
SUPERFICIE	34 a 10 ca	AGE de la VIGNE	25 ans
PRODUCTION	78 caisses.	RENDEMENT	24 hl / ha
SITUATION	La parcelle « Les Rouges du Bas » est située au cœur du Grand Cru Echêzeaux 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	Récolte le matin, à la fraîche, tri drastique des raisins, pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, pas de chaptalisation , fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 17 jours, avec très peu de pigeages. Pressurage rapide et léger, assemblage gouttes et presse, entonnage par gravité sans aération.		
ELEVAGE	Elevage en fûts neufs (100%) : chêne de l'Allier. FML à 100%, sur plus d'un an. 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 à 16°C). Pas de filtration.		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	LE 29.06.2007, sous vide, par gravité, par nos soins. SO2 libre : 15 mg SO2 total : 31mg CO2 : 750 mg		
DEGUSTATION SERVICE	Très belle concentration : du fruit, gras et des tanins, un vin de garde. 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.		
OPTIMUM	L'idéal serait d'attendre 2010 à 2015, voire même 2020 (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer !		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plats de caractère : un faisan lui conviendra, ou encore une gigote de chevreuil rôti, 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 !		