



Domaine

# Henri NAUDIN – FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE

TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77

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



## ECHÉZEAUX GRAND CRU

APPELLATION ECHÉZEAUX CONTRÔLÉE

RÉCOLTE 2007 : 973 BOUTEILLES, 20 MAGNUMS

*En 2007 ce grand terroir nous a donné un fruit remarquable de densité et de profondeur. Triés avec soin, les raisins ont fermenté entiers, sans additifs. Elevé 18 mois sur ses lies, ce vin a trouvé son épanouissement. Mis en bouteille par gravité, sans collage ni filtration, il peut présenter un dépôt naturel. Par précaution, redressez la bouteille 2 heures avant le service. Au besoin, carafez. Il accompagnera par exemple un gigot d'agneau et sa semoule aux légumes croquants...  
Optimum : 2010-2017.*

Mise à la propriété

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

FRANCE 21700 Magny-lès-Villers

12% vol.

750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES  
PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

LE07

### Echézeaux Grand Cru 2007

<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>	28 ans
<b>PRODUCTION</b>	80 caisses.	<b>RENDEMENT</b>	23 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 le matin, à la fraîche, tri drastique des raisins, pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 16 jours, avec très peu de pigeages, aucun remontage. Pressurage rapide à basse pression, assemblage gouttes et presse, entonnage par gravité sans aération.		
<b>ELEVAGE</b>	Elevage en <b>fûts neufs</b> (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). <b>Pas de filtration.</b>		
<b>MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE</b>	Le 8 Avril 2009, sous vide, par gravité, par nos soins. Degré : 12 % vol.      Glucose + Fructose : 0 g/l      Ac. Totale : 3,54 g/l      pH : 3,75 SO2 total : 38mg/l      CO2 : 700 mg/l      Ac. Volatile : 0,54 g/l		
<b>DEGUSTATION SERVICE</b>	Très belle concentration : un fruit pur, du gras et des tanins amples, un vin de grande 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.		
<b>OPTIMUM</b>	<b>L'idéal serait d'attendre 2012 à 2015, voire même 2020</b> (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer !		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<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 !</b>		