



# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

12 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 2008 : 828 BOUTEILLES, 20 MAGNUMS

*En 2008, ce grand terroir s'exprime avec plénitude et solidité. Sélectionnées avec le plus grand soin, les grappes ont fermenté entières, naturellement, et sans sulfites ajoutés. 18 mois d'élevage sur lies ont permis aux tanins de s'affiner. Ni collé ni filtré, ce vin peut présenter un léger dépôt naturel : servez avec précaution, à 15-16°C. Au besoin carafez. Il accompagnera des râbles de lièvre aux reinettes, des perdreaux aux raisins, un ami du Chambertin...  
 Optimum : 2013-2020.*

Mise à la propriété

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France

12% vol.

750 ML

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

LEUR

## Echézeaux Grand Cru 2008

<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>	29 ans
<b>PRODUCTION</b>	69 caisses.	<b>RENDEMENT</b>	20 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 1m 20 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</b> <b>ANALYSES A LA MISE</b>	Le 22 Juillet 2010, sous vide, par gravité, par nos soins. Degré : 12 % vol.      Glucose + Fructose : 0 g/l      Ac. Totale : 4,09 g/l      pH : 3,54 SO2 total : 38mg/l      SO2 libre : 13 mg/l      CO2 : 710 mg/l      Ac. Volatile : 0,75 g/l		
<b>DEGUSTATION</b> <b>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 2013 à 2015, voire même 2020...</b> (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer !		
<b>ACCORDS</b> <b>GASTRONOMIQUES</b>	<b>A vin de caractère, plats de caractère : des râbles de lièvre aux reinettes, des perdreaux aux raisins, ou encore une gigole 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 un « Ami du Chambertin » sera idéal !</b>		