



# 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



## ECHÉZEUX GRAND CRU

APPELLATION ECHEZEUX CONTRÔLÉE

RÉCOLTE 2014 : 1123 bouteilles, 75 magnums, 15 jéroboams

*La conduite de cette belle parcelle avec enherbement et travail du sol contribue à l'équilibre optimal des raisins. Cela m'a permis de les faire fermenter entiers, naturellement et sans ajout de sulfites.*

*18 mois d'élevage sur lies ont affiné les tanins. Cependant quelques années de garde seront encore nécessaires, après mise en bouteille, pour une expression optimale de ce grand cru.*

*Ni collé ni filtré, ce vin peut présenter un dépôt naturel : servez avec précaution, à 15-16°C, au besoin, carafez. Optimum : 2020-2030.*

Mise à la propriété

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France  
 www.naudin-ferrand.com

12,5% vol.



750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES  
 PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE LE14V

### Echézeaux Grand Cru 2014

<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>	35 ans
<b>PRODUCTION</b>	93 caisses., 75 mag, 15 jéro	<b>RENDEMENT</b>	30 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 superficiel du sol 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 15 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%, terminée en Décembre 2014. 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 18 Mars 2016, sous vide, par gravité, par nos soins. Degré : 12,4 % vol.      Glucose + Fructose : 0 g/l      Ac. Totale : 3,53 g/l SO2 total : 31 mg/l      SO2 libre : 21 mg/l      CO2 : 870 mg/l      Ac. Volatile : 0,65 g/l		
<b>DEGUSTATION SERVICE</b>	Très bel équilibre : un fruit mûr, 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>	L'idéal serait d'attendre 2018 à 2020, voire même 2025.. (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer !		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	A vin de caractère, plats de caractère : des rables de lièvre aux reinettes, des perdreaux aux raisins , ou encore une gigole 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 un « Ami du Chambertin » sera idéal !		