



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny-lès-Villers FRANCE
Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com



Ladoix 1^{er} Cru « La Corvée » 2010

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains.		
SUPERFICIE	55 a 97 ca	AGE DES VIGNES	26 à 58 ans
RENDEMENT	38 hl/ha	PRODUCTION	229 caisses – 30 magnums
SITUATION	Cette parcelle est située à « Buisson », le hameau de Ladoix. La vigne est sur un coteau argilo calcaire bien drainant, de pente moyenne, ce qui limite l'érosion, et orienté plein sud . La maturité de la parcelle est toujours homogène et excellente, avec parfois même une tendance à la sùrmaturité. La vigne fût plantée à 2/3 en 1955, en sélections massales et le reste en 1987, en clones fins.		
VINIFICATION	Eraflage à 100%, macération pré-fermentaire de 4 jours à 15°C, cuvaison totale de 15 jours, avec des remontages et quelques pigeages. Fermentations naturelles. Elevage en fûts, dont 50 % de fûts neufs - Chênes de l'Allier et de la Nièvre (forêt de « Bertrange »). FML à 100%, naturelles. Elevage sur lies très fines, jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé (sans pompage) et par gravité, sans aération. Pas de filtration. Mise en bouteille par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide pour permettre un excellent bouchage.		
MISE EN BOUTEILLE	8 Février 2012 SO2 libre : 22 mg/l SO2 total : 56 mg/l CO2 : 750 mg/l		
SPECIFICITES	Nez intense, alliant des fruits rouges, des notes toastées et une touche de violette. Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges. La bouche est élégante et tendre, d'une structure en dentelle. L'expression d'une belle maturité du Pinot Noir, révélant alors toute la complexité et l'harmonie entre la vigne et son terroir. Un Ladoix Premier Cru de grande classe, agréable à boire mais avec un beau potentiel de garde.		
CONSEILS DE SERVICE	Très bon équilibre conjuguant matière et élégance, avec une longueur étonnante. A servir autour de 16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.		
Période optimale de consommation	Ce vin trouvera son apogée entre 2014 et 2017, cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié dès maintenant, après aération (ouvrir 2H avant), sur une viande délicate.		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plat de caractère : rôti de Biche (ou de Bison), steak d'autruche ou encore pièce de charolais (36 à 40 mois) rassie à point... Accord parfait avec la grande cuisine française, sans oublier l'immense variété de nos fromages affinés (Cîteaux, Langres ou Soumaintrain).		