



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 » 2012

| | | | |
|----------------------------------|--|----------------|---------------------------|
| ENCEPAGEMENT | 100.% Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains. | | |
| SUPERFICIE | 55 a 97 ca | AGE DES VIGNES | 28 à 60ans |
| RENDEMENT | 37 hl/ha | PRODUCTION | 203 caisses – 120 magnums |
| SITUATION | <p>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.</p> <p>La maturité de la parcelle est toujours homogène et excellente, avec parfois même une tendance à la sùrmaturité.</p> <p>La vigne fût plantée à 2/3 en 1955, en sélections massales et le reste en 1987, en clones fins.</p> | | |
| VINIFICATION | <p>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.</p> | | |
| MISE EN BOUTEILLE | 17 Mars 2013 SO2 libre : 20 mg/l SO2 total : 46 mg/l CO2 : 860 mg/l | | |
| SPECIFICITES | <p>Nez intense, alliant des fruits rouges, des notes toastées et une touche de violette.</p> <p>Le bois s'exprime avec subtilité et finesse. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges.</p> <p>La bouche est élégante et tendre, d'une structure en dentelle.</p> <p>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.</p> | | |
| CONSEILS DE SERVICE | <p>Très bon équilibre conjuguant matière et élégance, avec une longueur étonnante.</p> <p>A servir autour de 16°C, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.</p> | | |
| Période optimale de consommation | <p>Ce vin trouvera son apogée entre 2016 et 2020, cependant, déjà ouvert et expressif, il peut être apprécié dès maintenant, après aération (ouvrir 2H avant), sur une viande racée.</p> | | |
| ACCORDS GASTRONOMIQUES | <p>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).</p> | | |