

DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

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

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS ROUGE

1994

FICHE TECHNIQUE

ENCEPAGEMENT
SUPERFICIE
RENDEMENT
AGE DES VIGNES

100% Pinot Noir
2 ha 51 a 42 ca
45 hl / ha
30 ans

VINIFICATION

Eraflage total
Macération à froid de 2 jours, cuvaision de 14 jours,
Remontages et pigeages tous les jours
Températures de fermentation : entre 30 et 37 °C .

ELEVAGE :

En fûts de chêne, dont 25% de fûts neufs
Durant 12 mois après fermentation malolactique totale
Filtration et mise en bouteilles au domaine.

MISE EN BOUTEILLE

Septembre 1995 (réalisée par nos soins)

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

ROBE Intensité légère, caractéristique des 1994 en Bourgogne
très belle limpidité

NEZ Il « pinotte » comme on dit en Bourgogne, c'est à dire qu'il
est franchement fruité, et plutôt fruits rouges frais. Un nez
d'une belle subtilité, tout en délicatesse. Une très belle
expression du Pinot noir bourguignon!

BOUCHE L'attaque est souple, l'acidité est fondue. Des tanins
apparaissent ensuite et donne une bonne structure à ce
vin. A boire dès maintenant ou à laisser de côté 3-4 ans.
Là encore, le Pinot Noir s'exprime avec finesse.

ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES :

Boeuf bourguignon
Carré d'agneau au romarin
Entrecote à l'épouse
Canard aux pêches