

DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

RUE DU MEIX GRENOT

21700 MAGNY-LES-VILLERS

TEL 03 80 62 91 50

FRANCE

FAX 03 80 62 91 77



Millésime : 1996

Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs		
SUPERFICIE	2 ha 51 a 42 ca		
RENDEMENT	52hl/ha	PRODUCTION	1435 caisses
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans.		
SITUATION	Sols à fleur de lave calcaire, côteaux légers, orientés est .		
VINIFICATION	Eraflage total - Macération préfermentaire à froid 4-5 jours cuvaison totale de 14 jours avec pigeages et remontages . Elevage à 100% en fûts, dont 25% de fûts neufs et 25 % de fûts d'un vin . Pas de collage .		
MISE EN BOUTEILLES	Mi Février 1998		
SPECIFICITES	Le terroir s'exprime par la richesse et la complexité des tanins et par les notes aromatiques subtiles, épicées et réglissées: Le millésime, quant à lui se caractérise par des arômes intenses et nets de fruits rouges très frais (cerise et framboise). Une belle expression du pinot noir .		
CONSEILS DE SERVICE	Ce vin ne sera à maturité que d'ici 3 ou 4 ans, mais déjà il charme le palais par son fruit et son équilibre en bouche . Le boisé est encore très intense, mais il se fondra dans les deux ans à venir .		
Période optimale de consommation	2000-2005		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A la fois subtil et profond, ce vin accompagnera aussi bien un carré d'agneau au thym qu'un filet de bœuf en croûte ou un canard à l'orange... Il ne décevra pas non plus avec une entrecôte à l'Epoisses ou un bœuf bourguignon ...		