

# 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 : 1997  
Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	SUPERFICIE	2 ha 51 a 82 ca	
RENDEMENT	43hl / ha	PRODUCTION	1200 caisses	
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (777) .			
SITUATION	Sols à fleur de lave calcaire, côteaux légers, orientés est sud-est .			
VINIFICATION	Eraflage total - Macération préfermentaire à froid 4-5 jours - cuvaison totale de 14 jours avec pigeages et remontages . Elevage en fûts, dont 25% de fûts neufs et 35 % de fûts d'un vin, le reste en fûts plus vieux .			
MISE EN BOUTEILLES	9-10 Septembre 98	SO2 A LA	libre :	25mg/l
		MISE :	total :	80mg/l
SPECIFICITES	<p><b>Le terroir s'exprime par la richesse et la complexité des tanins et par les notes aromatiques subtiles, épicées et réglissées: Une belle expression du Pinot noir .</b>            Caractéristique de son millésime, ce vin bien que tout jeune exprime déjà une certaine maturité : des fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre) sur des notes de fût de chêne bien intégrées : Un réel plaisir qui saura s'amplifier dans les 3 à 5 prochaines années'</p>			
CONSEILS DE SERVICE	Servir chambré, dès l'ouverture de la bouteille ; A boire dans les 3 à 5 ans .			
Période optimale de consommation	2000-2002			
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>A la fois délicat et structuré, ce vin se mariera particulièrement bien avec les plats salé-sucré, de par sa faible acidité .            On pourra toutefois aussi le déguster avec grand plaisir en accompagnement d'une cuisine plus « classique », comme une entrecôte à la duxelles de champignons ...            Et, si l'on souhaite rester plus simple, il mettra en valeur un bon bœuf bourguignon mitonné « maison » ou un poulet rôti...</p>			