

DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

RUE DU MEIX GRENOT
TEL 03 80 62 91 50

21700 MAGNY-LES-VILLERS
FRANCE FAX 03 80 62 91 77



Millésime : 1998
Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs		
SUPERFICIE	2 ha 51 a 82 ca		
RENDEMENT	49 hl/ha	PRODUCTION	1380 caisses
AGE MOYEN DES VIGNES	32 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 11 à 14 jours avec pigeages et remontages . Elevage de 14 mois : 20% en fûts neufs et 50 % en fûts d'un à 3 vins. Pas de collage .		
MISE EN BOUTEILLES	16-17/12/99		
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 2 ou 3 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	2001-2005		
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 ...		