

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 : 1999
Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs.		
SUPERFICIE	2 ha 51 a 82 ca		
RENDEMENT	55 hl/ha	PRODUCTION	1525 caisses
AGE MOYEN DES VIGNES	33 ans.		
SITUATION	Sols à fleur de lave calcaire, côteaux légers, orientés est .		
VINIFICATION	Eraflage total - Macération préfermentaire à froid 6 à 8 jours et cuvaison totale de 15 à 16 jours avec pigeages et remontages. FML à 100%. Elevage de 13 mois sur lie, 100% en fûts : 34 % en fûts neufs et 66 % en fûts d'un à 3 vins. Pas de collage . Assemblage par gravité, filtration sur terre et mise en bouteille par nos soins, sous vide.		
MISE EN BOUTEILLES	22 et 23 Janvier 2001		
SPECIFICITES	Le terroir s'exprime par la richesse et la densité 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	2003-2006		
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 ...		