

DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

RUE DU MEIX GRENOT
TEL 03 80 62 91 50

21 700 MAGNY-LES-VILLERS
FRANCE FAX 03 80 62 91 77



Millésime : 2000
Couleur : Rouge

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs.		
SUPERFICIE	2 ha 69 a 52 ca		
RENDEMENT	52 hl/ha	PRODUCTION	1523 caisses
AGE MOYEN DES VIGNES	34 ans.		
SITUATION	Sols à fleur de lave calcaire, côteaux légers, orientés est.		
VINIFICATION	Eraflage total - Macération pré-fermentaire à froid 6 à 8 jours et cuvaison totale de 15 à 18 jours avec pigeages et remontages. FML à 100%. Elevage de 16 mois sur lie, 100% en fûts : 24 % en fûts neufs et 76 % 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	8 et 12 Février 2002		
SPECIFICITES	Le terroir s'exprime par la richesse 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 mûrs (cerise noire et mûre) et par une rondeur très flatteuse au palais. 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 intense, mais il se fondra très vite.		
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 ...		