

DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

MAGNY-lès-VILLERS 21 700 NUITS – SAINT - GEORGES FRANCE

TEL (33) 03 80 62 91 50 FAX (33) 03 80 62 91 77 e-mail : dnaudin@IPAC.fr

BHC Nuits
Rouge
2001

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs.		
SUPERFICIE	2 ha 69 a 52 ca		
RENDEMENT	52 hl/ha	PRODUCTION	1512 caisses
AGE MOYEN DES VIGNES	35 ans.		
SITUATION	Sols à fleur de lave calcaire, côteaux légers, orientés est.		
VINIFICATION	Eraflage total - Macération pré-fermentaire à froid 5 à 7 jours et cuvaison totale de 12 à 14 jours avec pigeages et remontages. FML à 100%. Elevage de 16 mois sur lie, 100% en fûts : 26 % en fûts neufs et 60 % en fûts d'un ou 2 vins. Pas de collage. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, filtration sur terre.		
MISE EN BOUTEILLE	30 et 31 Janvier, 1 ^{er} Février 2003. par gravité, par nos soins, sous vide.		
ANALYSES au 03.03.2003	Degré : 12.46 % vol., Acidité totale : 3.62 g/l, Ac. Volatile : 0.58 g/l SO2 total : 55 mg/l SO2 libre : 25 mg/l CO2 : 650 mg/l		
SPECIFICITES	Le terroir s'exprime par la richesse des tanins et par les notes aromatiques subtiles, épicées, <u>réglissées</u> et toujours fruitées. Le millésime, quant à lui, se caractérise par une structure affirmée. Une expression solide 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 discret. Le nez demande à s'ouvrir. Pour un service en 2003, prévoir de grands verres ballons.		
Période optimale de consommation	2005 - 2007		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A la fois subtil et profond, ce vin accompagnera aussi bien un gigot d'agneau « boulangère » qu'un filet de bœuf en croûte ou un magret au gros sel... Il ne décevra pas non plus sur un « Cîteau » ou un bleu d'Auvergne.		