

# DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

MAGNY-lès-VILLERS 21700 NUITS – SAINT - GEORGES FRANCE

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

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits  
Rouge  
2002

ENCEPAGEMENT	<i>100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs.</i>		
SUPERFICIE	<i>2 ha 61 a 66 ca</i>		
RENDEMENT	<i>50.6 hl/ha</i>	PRODUCTION	<i>1350 caisses</i>
AGE MOYEN DES VIGNES	<i>36 ans.</i>		
SITUATION	<i>Sols à fleur de lave calcaire, côteaux légers, orientés est.</i>		
VINIFICATION	<i>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.</i>		
MISE EN BOUTEILLE	<i>Du 15 au 17 Mars 2004, par gravité, par nos soins, sous vide.</i>		
ANALYSES au 03.03.2003	<i>Degré : 12.78 % vol., Acidité totale : 3.51 g/l, Ac. Volatile : 0.52 g/l SO2 total : 41 mg/l      SO2 libre : 19 mg/l      CO2 : 780 mg/l</i>		
SPECIFICITES	<i>Le terroir s'exprime par la richesse des tanins et par les notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et toujours fruitées. Le millésime, quant à lui, se caractérise par une structure affirmée. Une expression solide du pinot noir.</i>		
CONSEILS DE SERVICE	<i>Ce vin ne sera à maturité que d'ici 2 à 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 2004, prévoir de grands verres ballons.</i>		
Période optimale de consommation	<i>2006 - 2009</i>		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<i>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.</i>		