



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 MAGNY lès VILLERS France
Tél. 03 80 62 91 50 Fax 03 80 62 91 77 e-mail : dnaudin@IPAC.fr www.naudin-ferrand.com

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – Rouge 2003

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (115, 777).		
SUPERFICIE	2 ha 61 a 66 ca	DATE DE RECOLTE	Du 24 au 30 Août 2003
RENDEMENT	29,8 hl/ha	PRODUCTION	815 caisses
AGE MOYEN DES VIGNES	37 ans.		
SITUATION	Sols calcaires relativement profonds par endroits, coteaux légers, orientés à l'est.		
VINIFICATION	Eraflage total. Macération pré-fermentaire de 3-4 jours et cuvaison totale de 9 à 16 jours, avec pigeages et remontages. FML à 100%, précoce. Elevage de 12 mois sur lie, 44 % de fûts neufs, 15 % de fûts d'un ou 2 vins, 40% en cuve acier émaillé. Pas de collage. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, filtration sur terre.		
MISE EN BOUTEILLE	Les 20 et 21 Janvier 2005, par nos soins, par gravité et sous vide.		
ANALYSES après MISE (27.01.05)	Degré : 12.89 % vol., Acidité totale : 3.30 g/l, Ac. Volatile : 0.57 g/l SO2 total : 29 mg/ SO2 libre : 10 mg/l CO2 : 700 mg/l		
DEGUSTATION	Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées, et par l'onctuosité des tanins. Le millésime se caractérise par une touche de violette et structure ronde. Une expression élégante du pinot noir.		
CONSEILS DE SERVICE	En toute simplicité, à toute heure : ce vin est déjà tellement expressif et rond. Il charme le nez et la bouche, sans carafage préalable, à 16-17 °C.		
Période optimale de consommation	2005 - 2008		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A la fois subtil et expressif, ce vin accompagnera aussi bien des côtes d'agneau à la gelée de romarin, qu'un magret au petits navets confits... Il ne décevra pas non plus sur un « Munster » ou un bleu d'Auvergne.		