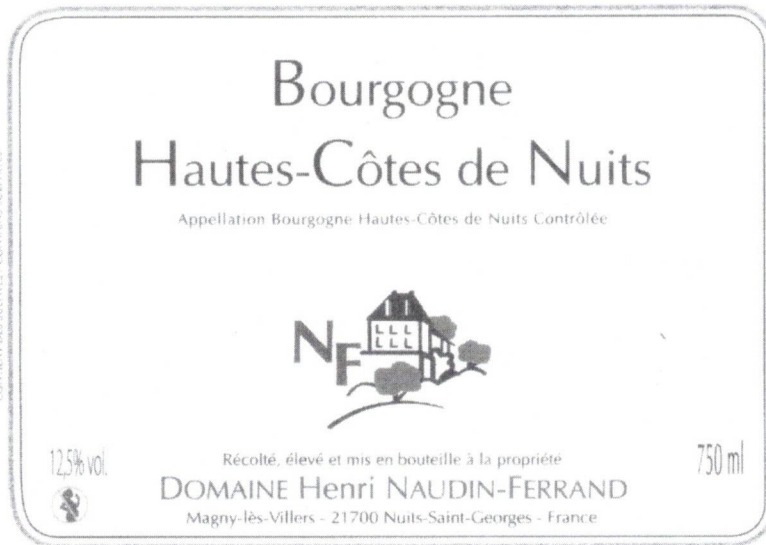


# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

12 Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE  
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77  
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



www.naudin-ferrand.com

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – Rouge 2009

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (115, 777).		
<b>SUPERFICIE</b>	1 ha 08 a 78 ca	<b>DATE DE RECOLTE</b>	Du 18 au 20 Septem bre
<b>RENDEMENT</b>	50 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	525 caisses
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	40 ans.		
<b>SITUATION</b>	Sols calcaires relativement profonds par endroits, coteaux légers, orientés à l'est.		
<b>VINIFICATION</b>	Egrappage 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, 20 % de fûts neufs. Pas de collage. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, filtration sur terre.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Les 30 Mars 2011, par nos soins, par gravité et sous vide.		
<b>ANALYSES après MISE (13.02.06)</b>	Degré : 13.00 % vol SO2 total : 48 mg/l	Acidité totale : 3.74 g/l CO2 : 650 mg/l	Ac. Volatile : 0.56 g/l Sucres réducteurs : inf. 1 g/l
<b>DEGUSTATION</b>	<b>Le terroir s'exprime par des notes aromatiques subtiles, épicées, réglissées et fruitées, et par l'onctuosité des tanins. Le millésime se caractérise par un nez réservé et une structure fraîche. Une expression élégante du pinot noir.</b>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	En toute simplicité, à toute heure : ce vin mérite de vieillir un peu. Il charme le nez et la bouche, après une petite heure d'aération, à 15-16 °C.		
<b>Période optimale de consommation</b>	2012 - 2016		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<b>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.</b>		