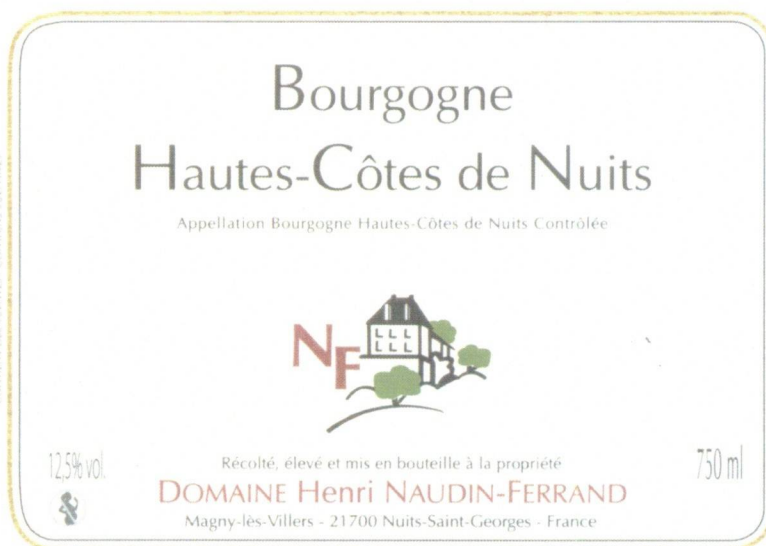




Domaine

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



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits – Rouge 2011

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir ; sélections massales (plants fins) et clones qualitatifs (115, 777).		
SUPERFICIE	0 ha 70 a 00 ca	DATE DE RECOLTE	6 et 7 Septembre 2011
RENDEMENT	43 hl/ha	PRODUCTION	624 caisses, 830 demies, 60 mag
AGE MOYEN DES VIGNES	43 ans.		
SITUATION	Sols calcaires relativement profonds par endroits, coteaux légers, orientés à l'est.		
VINIFICATION	Egrappage total. Macération pré-fermentaire de 3 jours et cuvaison totale de 14 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.		
MISE EN BOUTEILLE	Les 19 et 20 Septembre 2012, par nos soins, par gravité et sous vide.		
ANALYSES après MISE (13.02.06)	Degré : 12,38 % vol SO2 total : 35 mg/l	Acidité totale : 3,63 g/l CO2 : 720 mg/l	Ac. Volatile : 0,65 g/l Sucres réducteurs : inf. 1 g/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 un nez réservé et une structure légère et fondue. Une expression élégante et gourmande du pinot noir.		
CONSEILS DE SERVICE	En toute simplicité, à toute heure : ce vin est déjà très agréable, et le restera jusqu'à l'automne 2013, ensuite il devra attendre 1 an. Il charme le nez et la bouche, après une petite heure d'aération, à 15-16 °C.		
Période optimale de consommation	2013 - 2016		
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.		