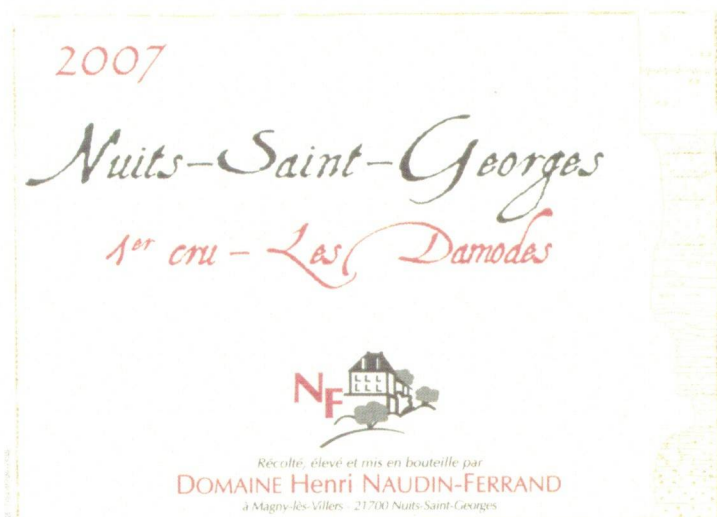




Domaine
Henri NAUDIN – FERRAND
 Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU
LES DAMODES

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE
 RÉCOLTE 2007 : 1124 BOUTEILLES, 20 MAGNUMS

Ce vin est issu de 2 petites parcelles dont l'une, très âgée, n'est pas accessible en tracteur. Elle est donc travaillée entièrement manuellement.

Récoltés à la main, ces raisins fermentent entiers, naturellement et sans sulfites. Elevé 17 mois sur lie, le vin a pris rondeur et finesse. Ni collé, ni filtré, il peut présenter un dépôt naturel : servez avec précaution, à 15-16°C.

*Il accompagnera une terrine de lièvre, des noisettes de chevreuil aux airelles, un lapin de garenne rôti au thym...
 Optimum : 2010-2015.*

Mise à la propriété
DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND
 FRANCE 21700 Magny-lès-Villers

Tél. : + 33 (0)3 80 62 91 50 - www.naudin-ferrand.com

12,5% vol.

750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES
 PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

Nuits Saint Georges 1er Cru « Les Damodes » 2007

L'étiquette reprend, à droite, un extrait de la série stratigraphique d'Argilly (selon JP Garcia et F. Vannier-Petit), sous-sol de la vigne...

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir.	SOL	Argilo calcaire, sableux
SUPERFICIE	26a 20 ca	AGE de la VIGNE	35 ans en moyenne
PRODUCTION	93 caisses.	RENDEMENT	34 hl / ha
SITUATION	La vigne se compose de 2 parcelles, dont l'une, âgée de plus de 60 ans, n'est pas accessible en tracteur. Elle est donc travaillée manuellement à 100%. L'autre parcelle, âgée d'une vingtaine d'années, est très pentue, mais bien exposée. L'ensemble est situé en bordure de la commune de Vosne Romanée, et exprime en finesse l'appellation Nuits 1er Cru.		
VINIFICATION	Récolte le matin, à la fraîche, tri drastique des raisins, pas d'égrappage ni de sulfitage à l'encuvage, fermentation par levures indigènes, cuvaison totale de 15 jours, avec très peu de pigeages, pas de remontages. Pressurage rapide en basse pression, assemblage gouttes et presse, entonnage par gravité sans aération.		
ELEVAGE	Elevage en fûts neufs à 75%, chêne de l'Allier. FML à 100%, sur plus d'un an. Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Assemblage à l'air comprimé et par gravité. Décantation et dégazage naturels (1 mois en cuve inox à 16°C). Pas de filtration.		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	LE 8 Avril 2009, sous vide, par gravité, par nos soins. Degré : 12,5 % vol. Glucose / Fructose : 0 g/l Ac. Totale : 4,01 g/l pH : 3,50 SO2 total : 35mg/l CO2 : 760 mg/l Ac. Volatile : 0,51 g/l		
DEGUSTATION SERVICE	Très belle concentration : du fruit, du gras et des tanins, un vin de garde. A servir autour de 17- 18°C, 2 heures minimum si possible après ouverture, puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format. Le passage en carafe peut accélérer un peu le processus.		
OPTIMUM	L'idéal serait d'attendre 2012 à 2015 (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer, servir dans de grands verres !		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A vin de caractère, plats de caractère : un sanglier rôti lui conviendra, ou encore un demi pigeon au miel, ou un canard sauvage... A moins que vous n'attendiez le fromage : alors préférez le Soumaintrain à l'Epoisses, il est plus délicat ! Un Langres sera également très agréable.		