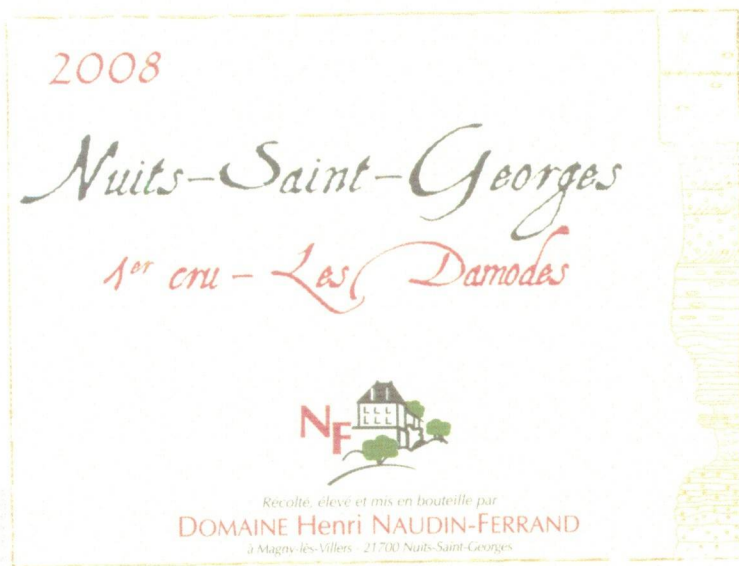




**Domaine**  
**Henri NAUDIN – FERRAND**  
 Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE  
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77  
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



**NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU**  
**LES DAMODES**

APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU CONTRÔLÉE  
 RÉCOLTE 2008 : 900 BOUTEILLES, 20 MAGNUMS

*Les raisins proviennent de 2 parcelles dont l'une, très âgée, est travaillée à la main (pas de tracteur). Récoltés à la main, ils fermentent entiers (pas d'égrappage), naturellement, sans sulfites ajoutés. Elevé 18 mois sur lies, le vin a gagné en finesse et en complexité. Ni collé ni filtré, il peut présenter un léger dépôt naturel : servez avec précaution, à 15-16°C. Au besoin, carafez. Il accompagnera un demi-pigeon au miel, un lapin de garenne rôti au thym, un Langres affiné... Optimum : 2013-2018.*

Mise à la propriété  
**DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND**  
 12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France  
 Tel : + 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 » 2008

*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...*

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir.	<b>SOL</b>	Argilo calcaire, sableux
<b>SUPERFICIE</b>	26a 20 ca	<b>AGE de la VIGNE</b>	36 ans en moyenne
<b>PRODUCTION</b>	77 caisses.	<b>RENDEMENT</b>	21 hl / ha
<b>SITUATION</b>	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.		
<b>VINIFICATION</b>	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.		
<b>ELEVAGE</b>	Elevage en <b>fûts neufs</b> 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). <b>Pas de filtration.</b>		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b> <b>ANALYSES A LA MISE</b>	LE 22 Juillet 2010, sous vide, par gravité, par nos soins. Degré : 12,5 % vol.      Glucose / Fructose : 0 g/l      Ac. Totale : SO2 total : 32mg/l      SO2 libre : 11 mg/l      CO2 : 750 mg/l      Ac. Volatile : 0,81 g/l		
<b>DEGUSTATION</b> <b>SERVICE</b>	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.		
<b>OPTIMUM</b>	<b>L'idéal serait d'attendre 2012 à 2015</b> (sous réserve de bonnes conditions de stockage). Sinon, décanter et aérer, servir dans de grands verres !		
<b>ACCORDS</b> <b>GASTRONOMIQUES</b>	<b>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'Epouisses, il est plus délicat ! Un Langres sera également très agréable.</b>		