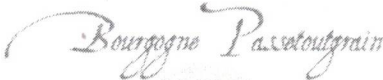


2006

 Omayga

Récolté, élevé et mis en bouteille par
DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND
 à Magny-lès-Villers - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Omayga 6


APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
 Récolte 2006 - 3563 bouteilles
 Issus de vignes âgées, les raisins gamay et pinot noir sont cueillis à la main, encuvés entiers, avec précaution, et sans sulfites. Les fermentations sont naturelles et le vin n'est pas filtré. Conservez au frais, redécouvrez deux heures avant le service (par précaution). A 14-15°C il sera agréable, dès 2007 et à tout moment du repas.
 Claire Naudin

MISE À LA PROPRIÉTÉ
 VIN / WINE
%12 alc/vol - 750 ml
 PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE
 CONTIENT DES SULFITES / CONTAINS SULFITES
 12% vol. - 75 cl
 La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

Bourgogne Passetoutgrain 2006 (rouge) Omayga

ENCEPAGEMENT	70 % Gamay 30 % Pinot Noir	SUPERFICIE	64 a 35 ca
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans (de 30 à 60 ans)		
RENDEMENT	40 hl / ha	PRODUCTION	297 caisses
SITUATION	De vieilles vignes situées à proximité du village de Magny-lès-Villers et sur la commune de Pernand-Vergelesses, sur coteaux argilo-calcaires.		
VINIFICATION	Assemblage des 2 cépages à la vendange ; cuvaison de 10 jours en <u>vendange entière et sans ajout de sulfites</u> (pour ne pas extraire de tanins verts) - Elevage court (9 mois) en cuve, sur lie, dans l'objectif de préserver tout le fruit - FML à 100%, précoce (pas de sulfites) - Léger sulfitage après FML. Pas de filtration, pour préserver tout le potentiel.		
MISE EN BOUTEILLE	29 Juin 2007, par gravité et sous vide.		
SPECIFICITES	Le premier nez est réduit : il faut passer le cap. Ensuite, il devient floral et s'exprime par de la cerise et du poivre noir. Le gamay est difficile à reconnaître. La bouche est riche et ferme, avec des tanins mûrs, enrobés de gras, et une acidité fondue. Ce n'est pas un vin compliqué. Ce n'est pas non plus un « passetoutgrain » ordinaire. Déjà agréable à boire, il devrait pouvoir vieillir quelques années (un sulfitage modéré à la mise en bouteilles l'y aidera). Quant à son nom, c'est tout simplement du « vers-l'en » !...		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dès 2008 et dans les 4-5 ans qui viennent ; Servir frais (idéal :14-15°C) .		
OPTIMUM	2008- 2012 ,		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Idéal en accompagnement d'une cuisine d'été (grillades épicées, buffets variés) il peut aussi accompagner, en hiver, une potée, un ragoût, ou encore une terrine de sanglier ou de chevreuil.		