



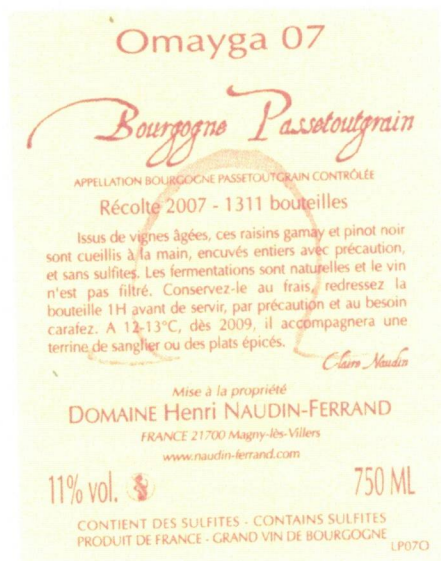
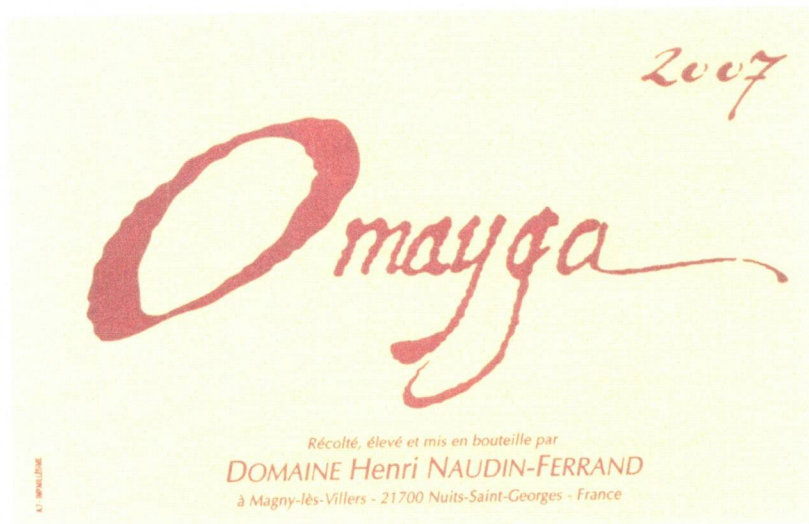
Domaine

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 Passetoutgrain 2007 (rouge) Omayga

ENCEPAGEMENT	70 % Gamay 30 % Pinot Noir	SUPERFICIE	25 a 00 ca
AGE MOYEN DES VIGNES	60 ans		
RENDEMENT	39 hl / ha	PRODUCTION	109 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 vendange entière et sans ajout de sulfites (pour ne pas extraire de tanins verts), levures naturelles - 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	9 Juillet 2008, par gravité et sous vide.		
SPECIFICITES	Le premier nez peut être réduit : il faut passer le cap, en aérant (carafer ou prendre un gros verre ballon et se donner le temps). Ensuite, il devient floral et s'exprime par de la cerise et du poivre noir. Le gamay est difficile à reconnaître. La bouche est légère, avec des tanins un peu mordants, enrobés de gras, et une acidité relativement 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).		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dès 2009 et dans les 4-5 ans qui viennent ; Servir frais (idéal :14-15°C) .		
OPTIMUM	2010– 2013		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Idéal en accompagnement d'une cuisine d'été (grillades épicées, buffets variés) il peut aussi accompagner, en hiver, une potée, un ragoût, un couscous , ou encore une terrine de sanglier ou de chevreuil.		