



# 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 2008 (rouge) Omayga

<b>ENCEPAGEMENT</b>	70 % Gamay 30 % Pinot Noir	<b>SUPERFICIE</b>	34 a 00 ca
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	60 ans		
<b>RENDEMENT</b>	30 hl / ha	<b>PRODUCTION</b>	111 caisses
<b>SITUATION</b>	De vieilles vignes situées à proximité du village de Magny-lès-Villers et sur la commune de Pernand-Vergelesses, sur coteaux argilo-calcaires.		
<b>VINIFICATION</b>	Assemblage des 2 cépages à la vendange ; cuvaison de 10 jours en <b>vendange entière et sans ajout de sulfites</b> (pour ne pas extraire de tanins verts), <b>levures naturelles</b> - 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.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	27 Aout 2009, par gravité et sous vide.		
<b>SPECIFICITES</b>	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 soutenue. 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).		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dès 2010 et dans les 4-5 ans qui viennent ; Servir frais (idéal :14-15°C) .		
<b>OPTIMUM</b>	2010– 2013		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	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.		