



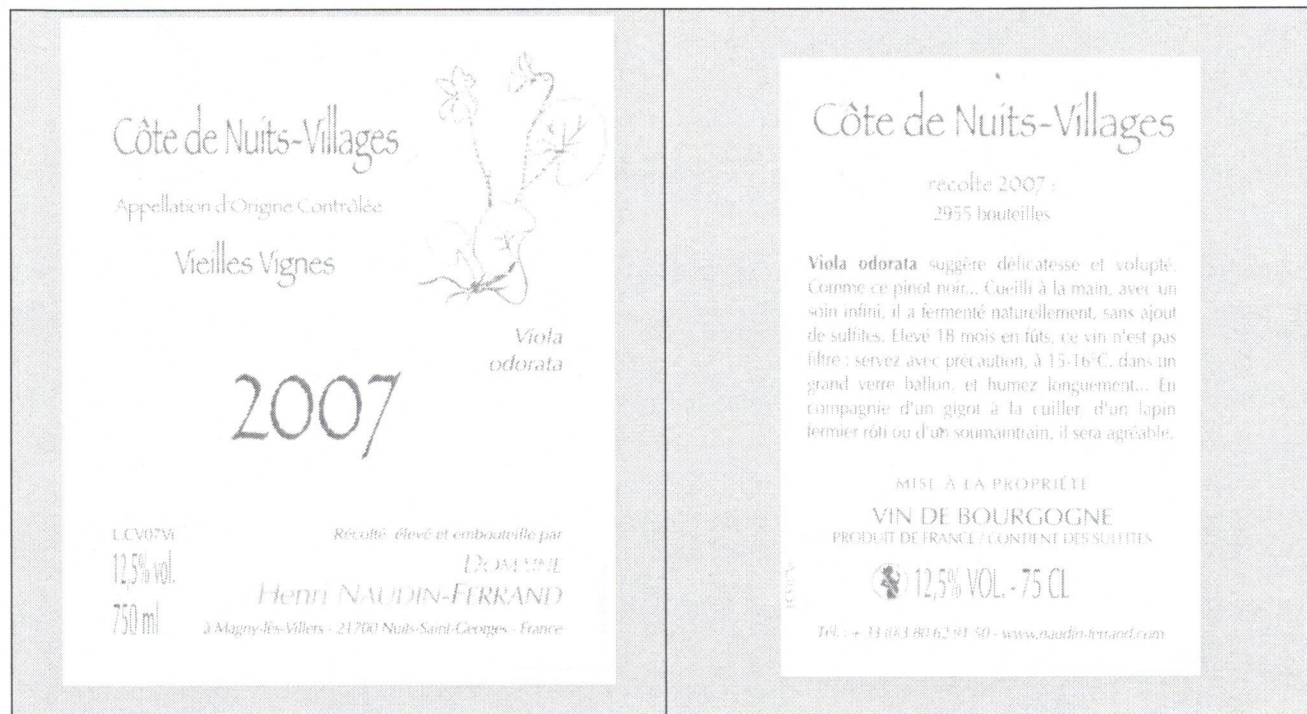
Domaine

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



Côte de Nuits Villages 2007 - Viola odorata

ENCEPAGEMENT	100.% Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains.		
SUPERFICIE	52 a 67 ca	AGE MOYEN DES VIGNES	55 à 70 ans
RENDEMENT	42 hl/ha	PRODUCTION	246 caisses
SITUATION	Cette cuvée est issue de 3 parcelles, situées sur la commune de Corgoloin, lieux-dits : « En Vireville », et « En Fontenelle ». Vignes très âgées (70 à 85 ans.) Sols argilo-calcaires, coteau orienté plein Est .		
VINIFICATION	Récolte manuelle, tri sévère sur table, mise en cuve des raisins entiers, sous CO2, sans SO2. Cuvaison totale de 14 jours avec quelques pigeages. Pas de remontages (pas de SO2). Fermentation alcoolique par levures naturelles. Pressurage doux et rapide, entonnage par gravité après décantation de 48H. Elevage en fûts, dont 80% de fûts neufs - Chênes de l'Allier, des Vosges et de la Nièvre. FML à 100% (bactéries naturelles). Elevage sur lie jusqu'à la mise en bouteille. Sulfitages à doses très modérées pendant l'élevage et pour la préparation à la mise. Assemblage à l'air comprimé et par gravité, sans aération ni pompage. Pas de filtration.		
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	Le 8 Avril 2009, par nos soins et par gravité, sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 13 mg/l SO ₂ total : 39 mg/l CO ₂ : 770 mg/l		
SPECIFICITES	La robe est d'intensité moyenne, reflets rouge vifs, la limpidité est bonne. Nez intense et caractéristique des fermentation en vendange entière : petite note de coriandre feuille et cerise croquante, touche florale. Le bois s'exprime par sa suavité et des notes de torréfaction. Le fruit est riche et frais, à tendance fruits rouges (griottes). La bouche est tendre et charnue, d'une charpente enrobée, basée sur des tanins fondus et une acidité modérée. C'est l'expression élégante et voluptueuse (que suggère Viola odorata) d'un Pinot Noir issus de vieilles vignes, sur un très beau terroir, et travaillé avec respect.		
CONSEILS DE SERVICE	Très bon équilibre conjuguant expression aromatique et matière, avec un fruit et une longueur rares. A servir autour de 15/16°C., puis à laisser s'épanouir dans un verre ballon de grand format.		
OPTIMUM	Ce vin atteindra le stade de maturité d'ici 2 à 5 ans, cependant, ouvert 2H à l'avance, il peut être apprécié dès maintenant car son fruit est très intense et l'harmonie est là.		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Un gigot d'agneau fera merveille : rôti pour faire simple, ou « à la cuiller » pour les patients. Il sera également agréable sur un bon lapin fermier rôti au thym. Il peut également accompagner un soumaintrain ou un fromage de chèvre.		