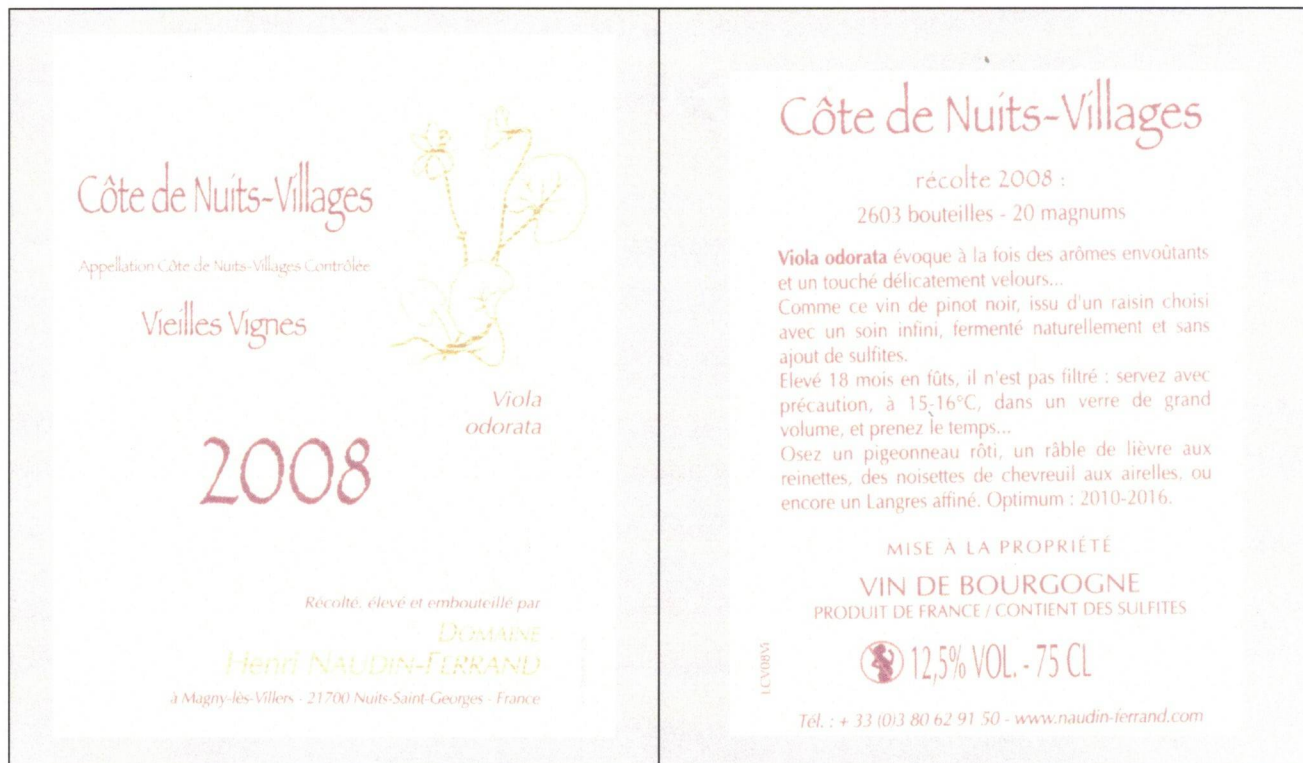




Domaine

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



Côte de Nuits Villages 2008 - Viola odorata

| | | | |
|----------------------------------|---|-----------------------------|-------------|
| ENCEPAGEMENT | 100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains. | | |
| SUPERFICIE | 60 a 00 ca | AGE MOYEN DES VIGNES | 70 à 85 ans |
| RENDEMENT | 33 hl/ha | PRODUCTION | 217 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 (pas de pompage) 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. Sulfitage 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 1er et 2 Avril 2010, par nos soins et par gravité, sous vide. | | |
| ANALYSES A LA MISE | SO ₂ libre : 18 mg/l SO ₂ total : 34 mg/l CO ₂ : 810 mg/l Ac. Volatile : 0,52 g/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 fraîche et charnue à la fois, 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 plaisants. A servir autour de 15/16°C., 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. | | |