



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

Appellation Côte de Nuits-Villages Contrôlée

récolte 2014 :

4370 bouteilles, 60 magnums, 10 jéroboams

Viola odorata évoque à la fois des arômes envoûtants et un touché délicatement velours...

Comme ce vin de pinot noir, issu d'un raisin choisi avec un soin infini, fermenté naturellement et sans ajout de sulfites.

Elevé 15 mois en fûts, il n'est pas filtré et gagnera à vieillir quelques années. Le moment venu, servez avec précaution, à 15-16°C, dans un verre de grand volume, et prenez le temps...

Optimum : 2016 puis 2020-2025.

Récolté, élevé et embouteillé par

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France

www.naudin-ferrand.com

LCM14V

12,5 % vol.



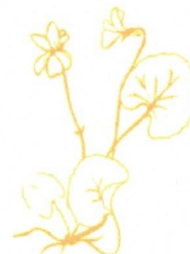
750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES
 PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

Côte de Nuits-Villages

Appellation Côte de Nuits-Villages Contrôlée

Vieilles Vignes



Viola
odorata

2014

Claire Naudin

Côte de Nuits Villages 2014 - Viola odorata

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir - Sélections massales, plants très fins à petits grains.		
SUPERFICIE	1ha 19 a 15 ca	AGE MOYEN DES VIGNES	70 à 85 ans
RENDEMENT	31 hl/ha	PRODUCTION	378 caisses, 60 mg, 10 Jéro
SITUATION	Cette cuvée est issue de 3 parcelles, situées sur la commune de Corgoloin, lieux-dits : « En Vireville » (2 parcelles), et « En Fontenelle ». Vignes très âgées (70 à 85 ans.) Sols argilo-calcaires, coteau orienté plein Est (maturation idéale du pinot noir).		
VINIFICATION	Récolte manuelle, tri sévère sur table, mise en cuve des raisins entiers (non égrappés), sous CO2, sans ajout de SO2 (bisulfite). Cuvaision 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 45 % 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 ANALYSES A LA MISE	Le 15 Mars 2016, par nos soins et par gravité, sous vide. SO ₂ libre : 20 mg/l SO ₂ total : 36 mg/l CO ₂ : 810 mg/l		
SPECIFICITES	La robe est de belle intensité, avec des reflets rouge profonds, la limpidité est très bonne. Le nez est intense et caractéristique des fermentations en vendange non égrappée : petite note de coriandre feuille et cerise croquante, touche florale. Le bois s'exprime par sa suavité et des notes de torrification. 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 3 à 8 ans, cependant, ouvert 2H à l'avance, il peut être apprécié dès maintenant car son fruit est très intense et l'harmonie est là.		
CORDONS 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 Cîteau.		