



Côte de Nuits Villages
Vieilles Vignes
Rouge
2003
Domaine Naudin-Ferrand

Caractéristiques

Région :	Bourgogne
Appellation :	Côte de Nuits Villages
Encépagement :	100 % Pinot Noir
Age moyen des vignes :	Entre 50 et 70 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Coteaux plein Est
Production moyenne :	6350 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	29 hl/ha
Vinification :	Eraflage total, cuvaison 19 jours, pigeage
Elevage :	17 mois sur lies en fûts dont 70 % sont neufs
Vinificateur :	Claire Naudin
Propriétaire :	Famille Naudin-Ferrand

Analyse

Visuel :	Belle profondeur, avec des reflets rubis/ violacés.
Olfactif :	Le nez est profond, il libère une extrême douceur, des senteurs de purée de cassis, de mûre, de myrtilles. De la réglisse, des notes de torréfaction apparaissent à l'aération.
Gustatif :	L'attaque est onctueuse, pleine de chair. En bouche, le vin est sèveux tout en harmonie et équilibre. La finale est longue, racée.
Global :	Ce vin a tout d'un Grand, nous avons déjà eu l'occasion de vous le faire découvrir avec le millésime 1999 lors d'une soirée Prestige Bourgogne. Ce fût incontestablement la plus belle surprise de notre soirée de sélection. Nous n'y avons pas résisté.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2015
Prix estimé à ce jour :	25.90 €TTC – Tarif Club : 22.80 €TTC
Accords mets - vin :	Dos de chevreuil, Sauce grand Veneur
Service :	A carafes 30 mn avant de servir à 17 – 18 °C