



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 Hautes-Côtes
de Nuits

Appellation Bourgogne Hautes-Côtes
de Nuits Contrôlée



*Clematis
vitalba*

2014

Claire Naudin

Bourgogne
Hautes-Côtes de Nuits

récolte 2014 :

4526 bouteilles, 50 magnums, 10 Jéroboams

Clématis vitalba, dite vigne blanche, est une clématite sauvage qui pousse allégrement dans nos haies. Sa fleur est d'une telle discrétion qu'on peut ne pas la voir. Devenue graine, elle prend du panache... et s'envole ! A son image, ce vin discret vous surprendra si vous lui prêtez attention. Cueilli à la main, ce raisin est pressé et fermenté pendant 15 mois, sans ajout de sulfites. Il est mis en bouteille après un léger sulfitage qui lui permet de voyager et se conserver. Servez-le à 12°C dans un grand verre ballon et profitez de ses notes d'agrumes et d'ananas. Sa rondeur en bouche vous charmera. Sa finale fraîche vous réveillera.
Optimum : 2016-2020.

Mise à la propriété

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France
www.naudin-ferrand.com

12,5% vol.



750 ML

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

LHN 14 C

BHCN Blanc 2014 Clematis vitalba

ENCEPAGEMENT	100 % Chardonnay	AGE DES VIGNES	19 ans
SUPERFICIE	1 ha 17 a : lieu-dit « Les Tilles »		
RENDEMENT	30 hl/ha	PRODUCTION	377 caisses 50 magnums – 10 jéro
SITUATION	<p>Nous avons choisi une vinification alternative (fermentation sans apport de sulfites) pour une meilleure expression de l'appellation.</p> <p>« Les Tilles » est une parcelle située sur la commune de Magny lès Villers.</p> <p>Orientée plein est, elle a produit en 2014 des raisins murs, sains et très équilibrés.</p>		
VINIFICATION	<p>Récolte manuelle, tri rapide car le raisin le permettait, pressurage sans ajout de sulfites, et en raisins entiers : lentement et en basses pressions, pour un travail en finesse. Inertage à la carboglace (CO₂ congelé, par précaution). Débourage naturel (sans enzymes) par gravité, mise en fûts par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage sur lie jusqu'en Septembre. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité puis mise en masse. Mise sans filtration. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir le transport et le vieillissement.</p>		
MISE EN BOUTEILLES ANALYSES A LA MISE	<p>Le 2^e Février 2016, sous vide, par nos soins 18 mg/l de SO₂ libre, 35 mg/l de SO₂ total et 950 mg/l de CO₂ (pas de dégazage).</p>		
SPECIFICITES	<p>La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts (35 % neufs, le reste en fûts de 1 et 2 vins). La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : il est conseillé de redresser la bouteille 2H avant le service. Le nez est d'une très belle complexité, alliant minéralité, boisé toasté, agrumes. La bouche est pure et bien structurée, le boisé soutenu est contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble donne un vin harmonieux, qui pourra vieillir quelques années. C'est un équilibre charnu et profond.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>Servir frais mais non glacé (idéal : 10 - 12 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, envisager un passage en carafe si le CO2 perturbe.</p>		
OPTIMUM	2016 - 2020		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>Ce vin accompagnera volontiers des poissons de rivière, ou les ormeaux des jours de fête. Il pourra être servi sur une belle volaille de Bresse farcie, des quenelles de brochet ou un risotto aux cèpes. Enfin, il peut aller jusqu'au fromage, en restant sur la finesse : essayez un Cîteau...</p>		