

Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

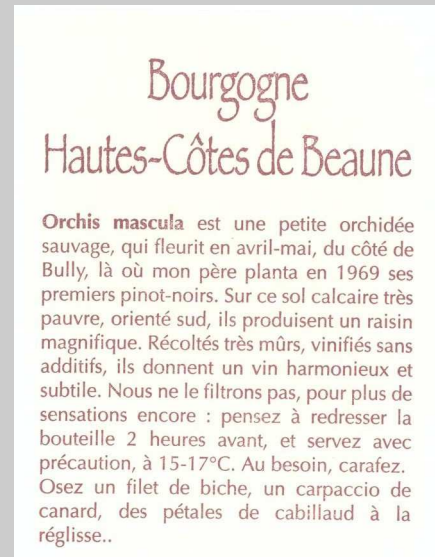
Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE

Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com

ETIQUETTE



CONTRE-ETIQUETTE



BHCB Rouge 2004 Orchis masculata

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	34 ans
SUPERFICIE	0,75 ha		
RENDEMENT	40,7 hl/ha	PRODUCTION	330 caisses X 12 bt
SITUATION	<p>Parcelle plantée en 1969, exposée plein sud, au sol argilo-calcaire très peu profond (15 à 20 cm), et caillouteux. Constituée de sélections massales d'une grande finesse, il s'agit de notre première plantation en vigne haute et large.</p> <p>Cette cuvée rassemble des raisins au potentiel fort, sans doute les meilleurs que nous produisons, au domaine, sur cette appellation. Cela nous a motivés pour récolter, vinifier et élever le fruit de cette parcelle séparément.</p>		
VINIFICATION	<p>Récolte manuelle avec tri très soigneux. Mise en cuve sans éraflage ni SO₂ : inertage à la carboglace (CO₂ congelé). Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la fermentation alcoolique, qui durera 11 jours, avec quelques pigeages mais pas de remontages (puisque pas de soufre). Le pressurage fut doux (0,8bars). La mise en fûts, neufs pour 71%, s'est faite par gravité et sans aération. La FML était terminée mi-Novembre et l'élevage sur lies a été poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité. Mise sans filtration.</p>		
MISE EN BOUTEILLES ANALYSES A LA MISE	<p>23 Janvier 2006, sous vide, par nos soins, après 16mois d'élevage 14 mg/l de SO₂ libre, 35 mg/l de SO₂ total et 800 mg/l de CO₂.</p>		
SPECIFICITES	<p>La robe est d'une intensité moyenne (il n'y a pas de SO₂ pour extraire les anthocyanes et la vendange entière re-fixe de la couleur, donc c'est normal). La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : il est fondamental de redresser la bouteille 2H avant le service..</p> <p>Le nez est d'une très belle complexité, alliant cerise noire et épices douces. La bouche est ample et bien structurée, le boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit puissant. L'ensemble donne un vin gras, harmonieux et long en bouche.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>Servir chambré (idéal : 15 - 16 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire après passage en carafe.</p>		
OPTIMUM	2006 – 2009		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>Ce vin s'harmonisera volontiers avec une côte de bœuf nature, un gigot de 11 heures, ou encore un cuissot de chevreuil rôti au romarin. A maturité, accord garanti également avec un bon plateau de fromages, alliant spécialités fraîches et fromages de nos régions affinés à point (Epoisses, Soumaintrain ou Cîteau) ou même avec un bleu d'auvergne, un reblochon fermier ou un Brillat-Savarin !</p>		