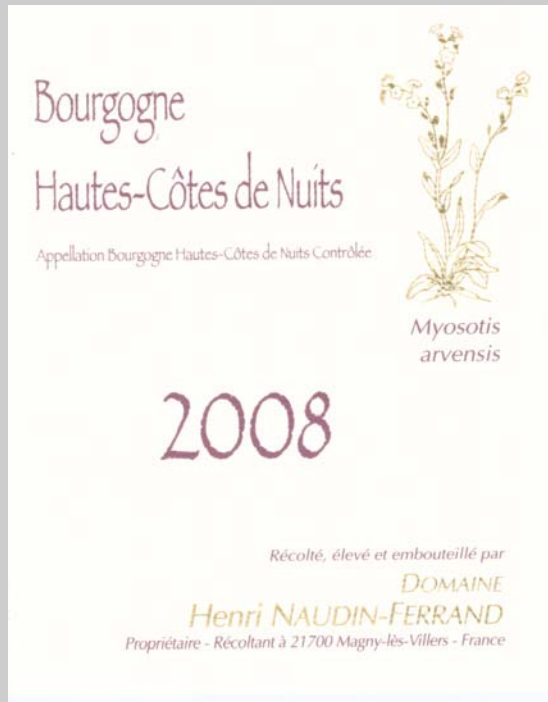




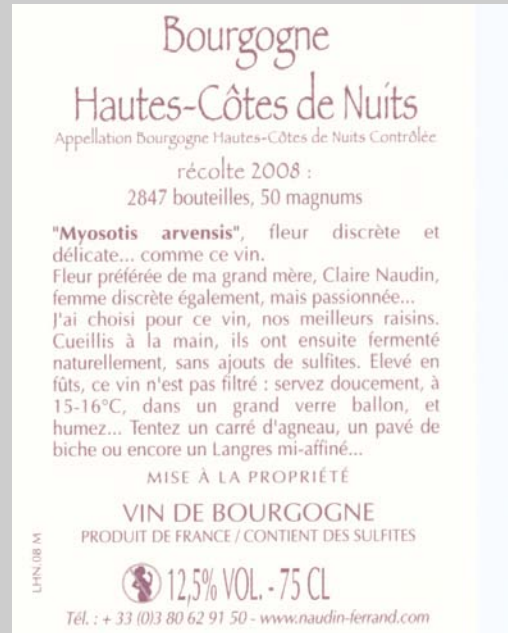
# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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

ETIQUETTE



CONTRE-ETIQUETTE



## BHCN Rouge 2008 Myosotis arvensis

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	15 ans.
SUPERFICIE	« Les Tilles » 0 ha 49 a 61 ca		
RENDEMENT	45 hl/ha	PRODUCTION	237 caisses
SITUATION	Cette cuvée est l'expression d'une parcelle à fort potentiel qualitatif : bonne exposition, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Cela nous a naturellement amenés à une vinification alternative, qui pour nous est l'expression optimale du Pinot Noir : la vinification en vendange entière sans sulfites.		
VINIFICATION	Récolte <b>manuelle</b> avec tri très soigneux. Mise en cuve <b>sans égrappage ni SO<sub>2</sub></b> : inertage à la carboglace (CO <sub>2</sub> congelé). Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la fermentation alcoolique, qui durera environ 10 jours, avec quelques pigeages mais pas de remontages (puisque pas de soufre). Le pressurage est doux (0,7 bars). La mise en fûts, neufs pour 80%, s'est faite par gravité et sans aération. La FML était terminée mi-Novembre et l'élevage sur lie a été poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité. Mise sans filtration. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir le transport et le vieillissement.		
MISE EN BOUTEILLES ANALYSES A LA MISE	11 Février 2010, sous vide, par nos soins, après 16 mois d'élevage 23 mg/l de SO <sub>2</sub> libre, 37 mg/l de SO <sub>2</sub> total et 750 mg/l de CO <sub>2</sub> .		
SPECIFICITES	<p>La robe est d'une intensité moyenne (il n'y a pas de SO<sub>2</sub> pour extraire les anthocyanes et la vendange entière re-fixe de la couleur, donc cela s'explique). La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : il est conseillé de redresser la bouteille 2H avant le service.</p> <p>Le nez est d'une très belle complexité, alliant cerise croquante, coriandre feuille et rose ancienne. La bouche est ronde à l'attaque mais d'une belle profondeur, le boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble donne un vin, harmonieux, charpenté mais déjà très agréable à boire.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	Servir chambré (idéal : 15 - 16 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire après passage en carafe.		
OPTIMUM	2010 – 2014		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Ce vin convient particulièrement à la cuisine asiatique, dont il révélera toutes les saveurs avec finesse. Il accompagnera un carré d'agneau aux petites navets confits, un pavé de biche... et peut aller jusqu'au fromage, en restant sur la finesse : Langres par exemple. Prenez de préférence un verre ballon de grand format, pour profiter de tous ses arômes.		