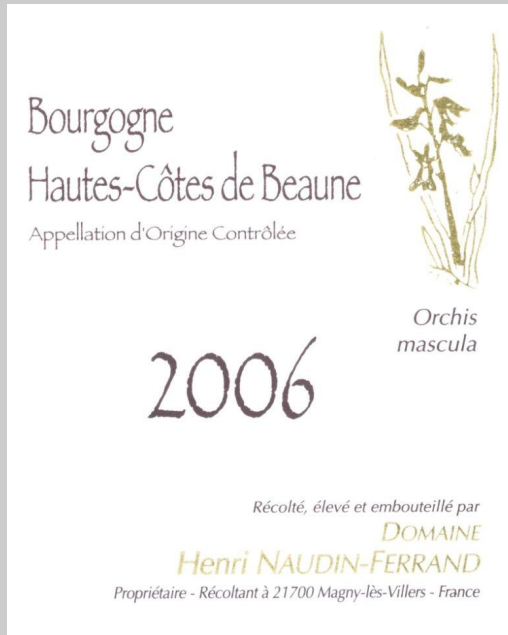


Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

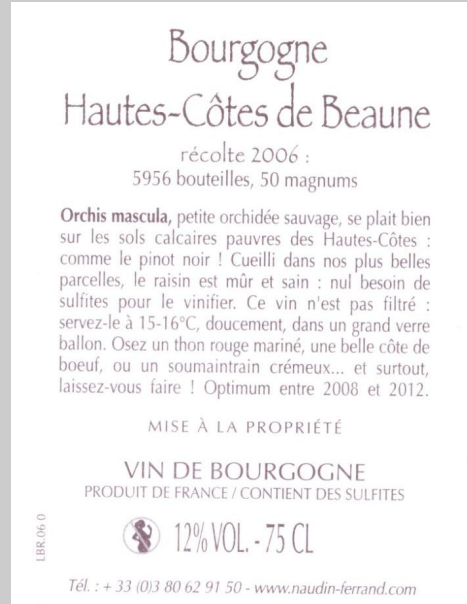
Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE

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 2006 Orchis mascula

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	36 ans
SUPERFICIE	1 ha 35 a 70 ca : En Bully 0,75 ha, Grande Corvée 0,41 ha, En Foigery 0,20 ha		
RENDEMENT	34 hl/ha	PRODUCTION	496 caisses
SITUATION	<p>Cette cuvée est désormais l'expression de 3 parcelles assemblées, et dont le point commun est le potentiel qualitatif : bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte.</p> <p>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.</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 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.</p>		
MISE EN BOUTEILLES ANALYSES A LA MISE	<p>18 Décembre 2007, sous vide, par nos soins, après 15 mois d'élevage 11 mg/l de SO₂ libre, 28 mg/l de SO₂ total et 730 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 conseillé de redresser la bouteille 2H avant le service.</p> <p>Le nez est d'une très belle complexité, alliant cerise croquante et épices douces. La bouche est ample et bien structurée, le boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble donne un vin, harmonieux plaisant, déjà très agréable à boire.</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	2008 - 2012		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>Ce vin convient particulièrement à la cuisine asiatique, dont il révélera toutes les saveurs avec finesse. Osez un thon rouge mariné...</p> <p>Plus classiquement il pourra être servi sur une côte de boeuf charolais !</p> <p>Enfin, il peut aller jusqu'au fromage, en restant sur la finesse : Soumaintrain ou Cîteaux. ...</p>		