



Bourgogne
Hautes-Côtes de Nuits
Rouge
'Myosotis Arvensis'
2015



Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age des vignes :	Production :
100% Pinot noir	« Les Tilles » 49 a 61 ca « En la Croix » : 68 a 80 ca	23 hl/ha	40 ans	3468 bouteilles

Mise en bouteille :	Degré :	Ac. Totale :	Sucres résiduels :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
10/02/17	12,68% vol.	3,12 g/l	<2 g/l	36 mg/l	750 mg/l	0,66 mg/l

Situation : Cette cuvée est l'expression de 2 parcelles à fort potentiel qualitatif : bonne exposition, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Cela nous a naturellement amené à une vinification alternative, qui pour nous est l'expression optimale du Pinot noir : la vinification en vendange entière (pas égrappée) sans sulfites ajoutés.

Vinification : Récolte manuelle. Mise en cuve sans égrappage ni ajout de SO₂ : inertage à la carboglace (CO₂ congelé). Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la FA, 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 58% 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.

Spécificités : La robe est d'une intensité moyenne (il n'y a pas de SO₂ pour extraire les anthocyanes et la vendange entière refixe 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. 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.

Conseils de service : Servir chambré (idéal : 15-16 °C), ouvrir si possible 1 heure avant le service, voire carafier.

Optimum : 2017 puis 2019-2025 (en 2018 a priori le vin se refermera et sera moins agréable).

Accords gastronomiques : Ce vin convient particulièrement à la cuisine asiatique, dont il révélera la délicatesse. Il accompagnera aussi un pavé de biche ou un *Langres* par exemple. Prenez de préférence un verre ballon de grand format, pour profiter de tous ses arômes.



12 rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com