



# 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



### BHCB Blanc 2008 Bellis perennis

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Chardonnay	<b>AGE DES VIGNES</b>	16 ans
<b>SUPERFICIE</b>	0 ha 65 a : lieu-dit « Le Daisay », (en anglais, <b>pâquerette</b> se dit « daisy »...)		
<b>RENDEMENT</b>	40 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	143 caisses
<b>SITUATION</b>	Nous avons sélectionné notre meilleur chardonnay, dans le but d'assurer une vinification alternative (sans apport de sulfites) pour une meilleure expression de l'appellation. « Le Daisay » est une parcelle située sur la commune de Magny lès Villers. Orientée plein sud, elle a produit en 2008 des raisins murs, sains et très équilibrés.		
<b>VINIFICATION</b>	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 (CO <sub>2</sub> congelé, par précaution). Débourageage par gravité, mise en fûts neufs par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage sur lie avec batonnage 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.		
<b>MISE EN BOUTEILLES</b>	Le 27 Aout 2009, sous vide, par nos soins, après 11 mois d'élevage		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	12 mg/l de SO <sub>2</sub> libre, 30 mg/l de SO <sub>2</sub> total et 1200 mg/l de CO <sub>2</sub> (pas de dégazage).		
<b>SPECIFICITES</b>	<p><b>La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts neufs.</b></p> <p><b>La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : il est conseillé de redresser la bouteille 2H avant le service.</b></p> <p><b>Le nez est d'une très belle complexité, alliant minéralité, boisé, agrumes.</b></p> <p><b>La bouche est pure et bien structurée, le boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit frais.</b></p> <p><b>L'ensemble donne un vin harmonieux, qui gagnera très certainement à vieillir quelques temps.. C'est un équilibre acide/salé qui appelle la nourriture !</b></p>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	Servir frais mais non glacé (idéal : 10 - 12 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, envisager un passage en carafe.		
<b>OPTIMUM</b>	2009 – 2012		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	Ce vin accompagnera volontiers des poissons de rivière. Il pourra être servi sur une belle volaille de Bresse rôtie, ou des quenelles ! Enfin, il peut aller jusqu'au fromage, en restant sur la finesse : essayez sur un chèvre très sec...		