



# 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

Bourgogne  
 Hautes-Côtes de Beaune

Appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Contrôlée



*Bellis  
perennis*

2011

Récolté, élevé et embouteillé par

DOMAINE  
 Henri NAUDIN-FERRAND  
 Propriétaire - Récoltant à 21700 Magny-lès-Villers - France

Bourgogne  
 Hautes-Côtes de Beaune  
 récolte 2011

**Bellis perennis**, la pâquerette, pousse tout naturellement au printemps, dans notre vigne de chardonnay, au lieu-dit "En Daisey". Et "Daisy" en anglais signifie... Pâquerette !

Cueilli à la main, ce raisin est pressé entier, lentement, sans additifs. Son jus a fermenté sur lies, en fûts, pendant 12 mois. Servez ce vin à 12-14°C, dans un verre de grand volume. Expressif au nez (agrumes, noisette, fleurs blanches) il allie fraîcheur et volume en bouche. Optimum : 2013-2016, sur une poêlée d'ormeaux (France Haliotis !), un risotto safrané, un poulet aux olives vertes et citron...

Mise à la propriété

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France

TEL : +33 (0)3 80 62 91 50 - www.naudin-ferrand.com

13% vol.



750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES  
 PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

LH 11 B

## BHCB Blanc 2011 Bellis perennis

ENCEPAGEMENT	100 % Chardonnay	AGE DES VIGNES	19 ans
SUPERFICIE	0 ha 65 a : lieu-dit « Le Daisey », (en anglais, <b>pâquerette</b> se dit « daisy »...)		
RENDEMENT	44 hl/ha	PRODUCTION	318 caisses
SITUATION	<p>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.</p> <p>« Le Daisey » est une parcelle située sur la commune de Magny lès Villers.</p> <p>Orientée plein sud, elle a produit en 2008 des raisins murs, sains et très équilibrés.</p>		
VINIFICATION	<p>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). Débourage naturel (sans enzymes) par gravité, mise en fûts neufs par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Élevage 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.</p>		
MISE EN BOUTEILLES ANALYSES A LA MISE	<p>Le 3 Décembre 2012, sous vide, par nos soins, après 15 mois d'élevage</p> <p>19 mg/l de SO<sub>2</sub> libre, 37 mg/l de SO<sub>2</sub> total et 1040 mg/l de CO<sub>2</sub> (pas de dégazage).</p>		
SPECIFICITES	<p>La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts neufs.</p> <p>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 minéralité, boisé toasté, agrumes.</p> <p>La bouche est pure et bien structurée, le boisé soutenu est contrebalancé par un fruit frais.</p> <p>L'ensemble donne un vin harmonieux, qui pourra vieillir un peu mais ce n'est pas une obligation. C'est un équilibre acide/salé qui appelle la nourriture !</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>Servir frais mais non glacé (idéal : 10 - 12 °C),</p> <p>Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, envisager un passage en carafe si le CO<sub>2</sub> perturbe.</p>		
OPTIMUM	2013 – 2017		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>Ce vin accompagnera volontiers des poissons de rivière, ou les ormeaux des jours de fête.</p> <p>Il pourra être servi sur une belle volaille de Bresse rôtie, des quenelles ou un risotto safrané !</p> <p>Enfin, il peut aller jusqu'au fromage, en restant sur la finesse : essayez sur un chèvre très sec...</p>		