



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

Bourgogne  
Hautes-Côtes de Nuits

Appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Contrôlée



Myosotis  
arvensis

2010

Récolté, élevé et embouteillé par  
DOMAINE  
Henri NAUDIN-FERRAND  
Propriétaire - Récoltant à 21700 Magny-lès-Villers - France

CONTRE-ETIQUETTE

Bourgogne  
Hautes-Côtes de Nuits

Appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Contrôlée

récolte 2010 :  
2081 bouteilles

"Myosotis arvensis", fleur discrète et délicate... comme ce vin.  
Fleur préférée de ma grand mère, Claire Naudin, femme  
discrète également, mais passionnée...  
J'ai choisi pour ce vin, nos meilleurs raisins. Cueillis à la  
main, ils ont ensuite fermenté naturellement, sans ajouts de  
sulfites. Elevé en fûts, ce vin n'est pas filtré : servez  
doucement, à 15-16°C, dans un grand verre ballon, et  
humez... Tentez un carré d'agneau, un pavé de biche ou  
encore un Langres mi-affiné... Optimum : 2012-2016.

Mise à la propriété  
DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND  
12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France  
Tél. : + 33 (0)3 80 62 91 50 - www.naudin-ferrand.com

12,5% vol.  750 ML

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

BHCN Rouge 2010 Myosotis arvensis

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	17 ans.
SUPERFICIE	« Les Tilles » 0 ha 49 a 61 ca		
RENDEMENT	32 hl/ha	PRODUCTION	174 caisses
SITUATION	Cette cuvée est l'expression d'une parcelle à fort potentiel qualitatif : bonne exposition, sol argilo-calcaire profond (80 cm), 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 (non égrappée) et 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	14 Décembre 2011, sous vide, par nos soins, après 14 mois d'élevage 18 mg/l de SO <sub>2</sub> libre, 40 mg/l de SO <sub>2</sub> total et 750 mg/l de CO <sub>2</sub> .		
SPECIFICITES	La robe est d'une intensité moyenne (il n'y a pas de SO <sub>2</sub> pour extraire les anthocyanes et la raffle - vendange entière - 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.  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 : 14 - 15 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire après passage en carafe.		
OPTIMUM	2014 – 2018		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Ce vin convient particulièrement à la cuisine asiatique, dont il révélera toutes les saveurs avec finesse. Il accompagnera aussi 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.		