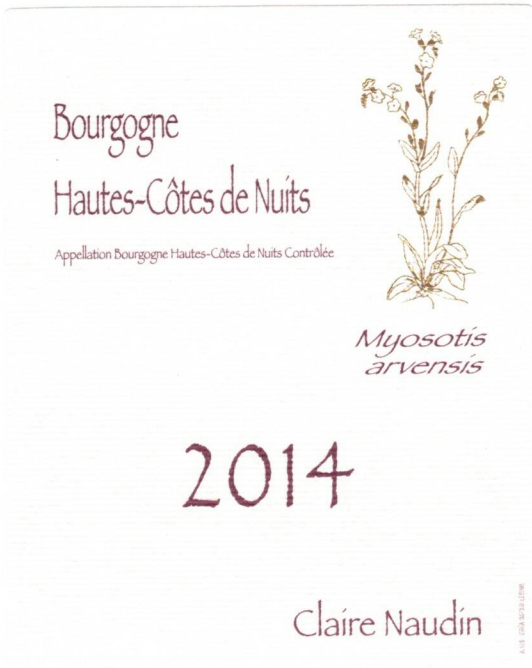
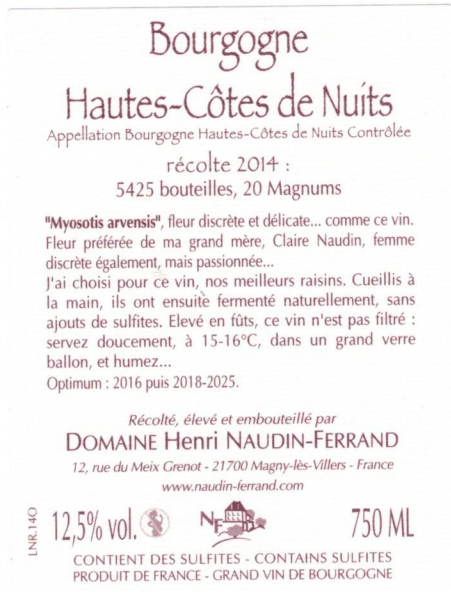
Domaine
Henri NAUDIN – FERRAND

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





BHCN Rouge 2014 *Myosotis arvensis*

ENCEPAGEMENT	*100 % Pinot Noir*	**AGE DES VIGNES**	*15 ans.*
SUPERFICIE	*« Les Tilles » : 0 ha 49 a 61 ca - « En la Croix » : 0 ha 68 a 08 ca*		
RENDEMENT **DATE DE VENDANGES**	*40 hl/ha* *Du 22 au 25 Septembre 2014*	**PRODUCTION**	*497 caisses* *50 magnums – 10 jéroboams*
SITUATION	*Cette cuvée est l'expression d'un ensemble de parcelles à fort potentiel qualitatif : bonne exposition, 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 sans sulfites ajoutés.*		
VINIFICATION	*Récolte **manuelle** avec tri très soigneux. Mise en cuve **sans égrappage ni SO_2** : inertage à la carboglace (CO_2 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 41%, 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**	*25 et 26 Janvier 2016, sous vide, par nos soins, après 16 mois d'élevage* *18 mg/l de SO_2 libre, 36 mg/l de SO_2 total et 800 mg/l de CO_2, Acidité volatile : 0,74 mg/ l*		
SPECIFICITES	***La robe est d'une intensité moyenne (il n'y a pas de SO_2 pour extraire les anthocyanes et la vendange entière re-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 : 15 - 16 °C),* *Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire après passage en carafe.*		
OPTIMUM	***2016 puis 2018 - 2022***		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	*Ce vin convient particulièrement à la cuisine asiatique, dont il révèlera toutes les saveurs avec finesse. Il accompagnera 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.*		