

# DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

RUE DU MEIX GRENOT

21 700 MAGNY-LES-VILLERS

TEL 03 80 62 91 50

FRANCE

FAX 03 80 62 91 77

e-mail : dnaudin @ IPAC



Millésime :	1998	Cuvée :	ORCHIS
Couleur :	Rouge		

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	29 ans
SUPERFICIE	40 a 60 ca		
RENDEMENT	35 hl/ha	PRODUCTION	145 caisses
SITUATION	<p>Parcelle plantée en 1969, exposée plein sud, au sol argilo-calcaire très peu profond (15 à 20 cm), et caillouteux. Constituée de sélections massales d'une grande finesse, il s'agit de notre première plantation en vigne haute et large.</p> <p>Cette cuvée rassemble des raisins au potentiel fort, sans doute les meilleurs que nous produisons, au domaine, sur cette appellation. Cela nous a motivés pour récolter, vinifier et élever le fruit de cette parcelle séparément.</p>		
VINIFICATION	<p>Mise en cuves bois ouvertes après éraflage à 100%, macération pré-fermentaire de 4 jours à 15°C, fermentation alcoolique sur 9 jours soit une cuvaison de 15 jours, avec pigeages, et remontage quotidien. Mise en fûts neufs (100%) par gravité après débouillage de 24 h, FML à 100 % et élevage sur lie jusqu'à la mise. Soutirage à l'air comprimé, assemblage, pré-filtration Kieselguhr et mise en bouteille (sous vide) par nos soins après 17mois d'élevage.</p> <p>A la mise : 18 mg/l de SO2 libre, 65 mg/l de SO2 total et 590 mg/l de CO2.</p>		
MISE EN BOUTEILLES	4 Mai 2000		
SPECIFICITES	<p>Belle robe carmin, dense, d'une brillance relative. Nez de fruits rouges mûrs et d'épices. Bouche ferme et bien structurée, boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit puissant. L'ensemble est très équilibré et long, ce qui traduit un potentiel de garde certain.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>Servir chambré (idéal : 15 - 17 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire après passage en carafe.</p>		
Période optimale de consommation	2004-2006		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>Ce vin a une structure qui lui permettra d'accompagner des mets relevés ou de caractère affirmé. Il s'harmonisera volontiers avec un gigot d'agneau au romarin, un tournedos de bœuf à l'échalote confite, un magret de canard aux baies de genièvre et patates douces, un gigot de chevreuil roti.</p> <p>A maturité, accord garanti également avec un bon plateau de fromages, alliant spécialités fraîches et fromages de nos régions affinés à point ( Epoisses, Soumaintrain, Cîteau ou Délice de Pommard ) ou même avec un bleu d'auvergne, un reblochon fermier ou un Brillat-Savarin !</p>		