

# DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

MAGNY-lès-VILLERS 21 700 NUITS – SAINT - GEORGES FRANCE

TEL (33) 03 80 62 91 50 FAX (33) 03 80 62 91 77 e-mail : dnaudin@IPAC.fr

BHCB  
Rouge  
Orchis masculata  
2001

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	32 ans
SUPERFICIE	0,75 ha		
RENDEMENT	39.6 hl/ha	PRODUCTION	322 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 à 14°C de 7 jours, fermentation alcoolique sur 8 jours soit une cuvaison totale de 17 jours, avec pigeages, et remontage quotidien. Mise en fûts neufs (pour 86%) par gravité, après débouillage de 24 h, FML à 100 % et élevage sur lie jusqu'à la mise. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité, pré-filtration Kieselguhr.</p>		
MISE EN BOUTEILLES ANALYSES A LA MISE	<p>16 Janvier 2003, sous vide, par nos soins, après 14mois d'élevage 30 mg/l de SO2 libre, 45 mg/l de SO2 total et 800 mg/l de CO2.</p>		
SPECIFICITES	<p>Belle robe carmin, d'une bonne brillance et d'une bonne intensité. Nez de fruits rouges noirs et d'épices. Bouche ferme et bien structurée, boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit puissant. L'ensemble donne un vin structuré mais ample.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>Servir chambré (idéal : 15 - 16 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire après passage en carafe.</p>		
OPTIMUM DE CONSOMMATION	2005 – 2008		
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 rôti.</p> <p>A maturité, accord garanti également avec un bon plateau de fromages, allant spécialités fraîches et fromages de nos régions affinés à point ( Epoisses, Soumaintrain, Citeau ou Délice de Pommard ) ou même avec un bleu d'auvergne, un reblochon fermier ou un Brillat-Savarin !</p>		