



# Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 MAGNY lès VILLERS France  
Tél. 03 80 62 91 50 Fax 03 80 62 91 77 e-mail : [dnaudin@IPAC.fr](mailto:dnaudin@IPAC.fr) [www.naudin-ferrand.com](http://www.naudin-ferrand.com)

## BHCB Rouge 2003 Orchis masculata

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Pinot Noir	<b>AGE DES VIGNES</b>	33 ans
<b>SUPERFICIE</b>	0,75 ha		
<b>RENDEMENT</b>	21 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	169 caisses
<b>SITUATION</b>	<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>		
<b>VINIFICATION</b>	<p>Récolte <b>manuelle</b> avec tri très soigneux. Mise en cuve <b>sans éraflage ni SO2</b> : inertage à la carboglace (CO2 congelé). Après 5 jours de fermentation intracellulaire, un premier pigeage déclenche la fermentation alcoolique, qui durera 11 jours, avec quelques pigeages mais pas de remontages. Le pressurage fut doux (0,8bars). La mise en fûts neufs s'est faite par gravité et sans aération. La FML était terminée mi-Septembre et élevage sur lie a été poursuivi jusqu'à la mise en bouteille. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité. Mise sans filtration.</p>		
<b>MISE EN BOUTEILLES ANALYSES A LA MISE</b>	<p>19 Janvier 2005, sous vide, par nos soins, après 16mois d'élevage 26 mg/l de SO2 libre, 48 mg/l de SO2 total et 700 mg/l de CO2.</p>		
<b>SPECIFICITES</b>	<p><b>La robe est d'une intensité moyenne (la vendange entière re-fixe de la couleur, donc c'est normal). La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré).</b></p> <p><b>Le nez est d'une très belle complexité, alliant cerise noire, épices douces et réglisse. La bouche est ample et bien structurée, le boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit puissant. L'ensemble donne un vin harmonieux et long en bouche.</b></p>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	<p>Servir chambré (idéal : 15 - 16 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, voire après passage en carafe.</p>		
<b>OPTIMUM</b>	<b>2005 - 2008</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<p>Ce s'harmonisera volontiers avec une côte de bœuf nature, un gigot de 11 heures, ou encore un cuissot de chevreuil rôti au romarin.</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, Citeau ou Délice de Pommard ) ou même avec un bleu d'auvergne, un reblochon fermier ou un Brillat-Savarin !</p>		