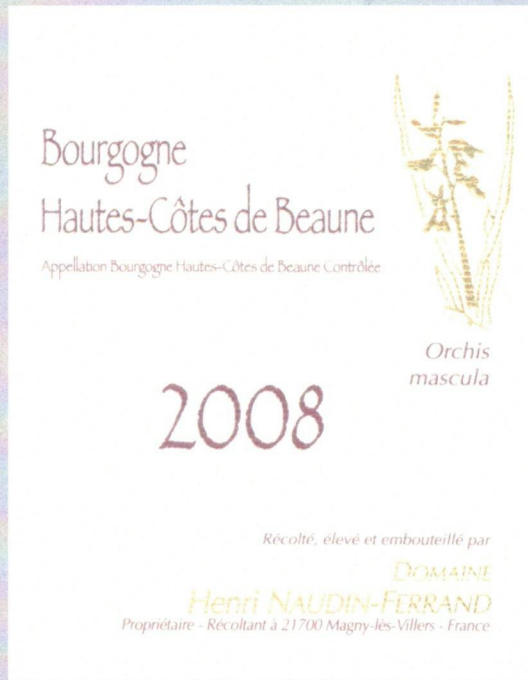




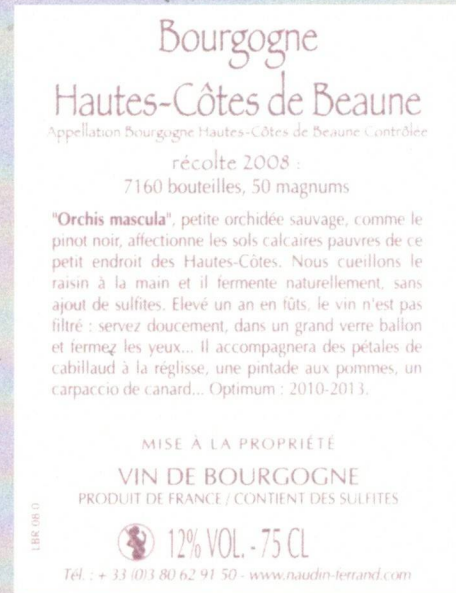
Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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



CONTRE-ETIQUETTE



BHCB Rouge 2008 Orchis mascula

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	39 ans, 8ans et 6 ans.
SUPERFICIE	« En Bully » 0,75 ha, « La Grande Corvée de Bully » 0,20 ha, « En Foigery » 0,70 ha		
RENDEMENT	35 hl/ha	PRODUCTION	597 caisses
SITUATION	Cette cuvée est désormais l'expression de plusieurs parcelles assemblées, et dont le point commun est le potentiel qualitatif : bonnes expositions, 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.		
VINIFICATION	Récolte manuelle avec tri très soigneux. Mise en cuve sans éraflage ni SO₂ : 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 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	23 Décembre 2009, sous vide, par nos soins, après 15 mois d'élevage 15 mg/l de SO ₂ libre, 31 mg/l de SO ₂ total et 750 mg/l de CO ₂ .		
SPECIFICITES	<p>La robe est d'une intensité moyenne (il n'y a pas de SO₂ 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.</p> <p>Le nez est d'une très belle complexité, alliant cerise croquante, coriandre feuille et rose ancienne. La bouche est mordante à l'attaque mais d'une belle profondeur, le boisé soutenu mais contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble donne un vin, harmonieux, plaisant, déjà très agréable à boire.</p>		
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	2010 – 2013		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Ce vin convient particulièrement à la cuisine asiatique, dont il révélera toutes les saveurs avec finesse. Osez un cabillaud parfumé à la réglisse, mais aussi une pintade aux reinettes ou encore un carpaccio de canard... Enfin, il peut aller jusqu'au fromage, en restant sur la finesse : Soumaintrain ou Cîteaux. Prenez de préférence un verre ballon de grand format, pour profiter de tous ses arômes.		