



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

Bourgogne
Hautes-Côtes de Beaune
Appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Contrôlée



Orchis
mascula

2010


Récolté, élevé et embouteillé par
DOMAINE
Henri NAUDIN-FERRAND
Propriétaire - Récoltant à 21700 Magny-lès-Villers - France

Bourgogne
Hautes-Côtes de Beaune
Appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Contrôlée

récolte 2010 :
8690 bouteilles, 180 magnums, 50 Jéroboams

"Orchis mascula", petite orchidée sauvage, comme le pinot noir, affectionne les sols calcaires pauvres de ce petit endroit des Hautes-Côtes. Nous cueillons le raisin à la main et il fermente naturellement, sans ajout de sulfites. Elevé un an en fûts, le vin n'est pas filtré : servez doucement, dans un grand verre ballon et fermez les yeux... Il accompagnera des pétales de cabillaud à la réglisse, une pintade aux pommes, un carpaccio de canard... Optimum : 2012-2016.

Mise à la propriété
DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND
12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France
Tél. : + 33 (0)3 80 62 91 50 - www.naudin-ferrand.com

12% vol.

750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES
PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

BHCB Rouge 2010 Orchis mascula

ENCEPAGEMENT	100 % Pinot Noir	AGE DES VIGNES	40 ans, 9 ans et 7 ans.
SUPERFICIE	« En Bully » 0,75 ha, « La Grande Corvée de Bully » 0,20 ha, « En Foigery » 0,70 ha		
RENDEMENT	42 hl/ha	PRODUCTION	768 caisses
SITUATION	Cette cuvée est l'expression de plusieurs parcelles à fort potentiel qualitatif : bonnes expositions, bon matériel végétal, excellente qualité de récolte. Ce qui nous a amenés à une vinification alternative, qui pour nous permet 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	2 et 3 Février 2012, sous vide, par nos soins, après 15 mois d'élevage 20 mg/l de SO ₂ libre, 39 mg/l de SO ₂ total et 750 mg/l de CO ₂ .		
SPECIFICITES	<p>La robe est d'intensité moyenne (il n'y a pas de SO₂ pour extraire les anthocyanes et la vendange entière adsorbe -refixe- de la couleur, donc cela s'explique). La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : redressez la bouteille 2H avant le service.</p> <p>Le nez est d'une 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, tout en finesse et en gourmandise.</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	2012 – 2016		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Ce vin convient 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 finesse : Soumaintrain ou Cîteaux. Prenez de préférence un verre ballon de grand format, pour profiter de tous ses arômes.		