



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



Bellis
perennis

2011


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

Bourgogne
Hautes-Côtes de Beaune

récolte 2011

Bellis perennis, la pâquerette, pousse tout naturellement au printemps, dans notre vigne de chardonnay, au lieu-dit "En Daisey". Et "Daisy" en anglais signifie... Pâquerette !
Cueilli à la main, ce raisin est pressé entier, lentement, sans additifs. Son jus a fermenté sur lies, en fûts, pendant 12 mois. Servez ce vin à 12-14°C, dans un verre de grand volume. Expressif au nez (agrumes, noisette, fleurs blanches) il allie fraîcheur et volume en bouche. Optimum : 2013-2016, sur une poêlée d'ormeaux (France Haliotis !), un risotto safrané, un poulet aux olives vertes et citron...

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

13% vol.  750 ML

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

LHB.11.B

BHCB Blanc 2011 Bellis perennis

ENCEPAGEMENT	100 % Chardonnay	AGE DES VIGNES	19 ans
SUPERFICIE	0 ha 65 a : lieu-dit « Le Daisay », (en anglais, pâquerette se dit « daisy »...)		
RENDEMENT	44 hl/ha	PRODUCTION	318 caisses
SITUATION	Nous avons sélectionné notre meilleur chardonnay, dans le but d'assurer une vinification alternative (sans apport de sulfites) pour une meilleurs expression de l'appellation. « Le Daisey » est une parcelle située sur la commune de Magny lès Villers. Orientée plein sud, elle a produit en 2008 des raisins murs, sains et très équilibrés.		
VINIFICATION	Récolte manuelle, tri rapide car le raisin le permettait, pressurage sans ajout de sulfites, et en raisins entiers : lentement et en basses pressions, pour un travail en finesse. Inertage à la carboglace (CO ₂ congelé, par précaution). Débourage naturel (sans enzymes) par gravité, mise en fûts neufs par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage sur lie avec batonnage 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	Le 3 Décembre 2012, sous vide, par nos soins, après 15 mois d'élevage 19 mg/l de SO ₂ libre, 37 mg/l de SO ₂ total et 1040 mg/l de CO ₂ (pas de dégazage).		
SPECIFICITES	<p>La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts neufs.</p> <p>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 minéralité, boisé toasté, agrumes.</p> <p>La bouche est pure et bien structurée, le boisé soutenu est contrebalancé par un fruit frais.</p> <p>L'ensemble donne un vin harmonieux, qui pourra vieillir un peu mais ce n'est pas une obligation. C'est un équilibre acide/salé qui appelle la nourriture !</p>		
CONSEILS DE SERVICE	Servir frais mais non glacé (idéal : 10 - 12 °C), Ouvrir si possible 1 ou 2 heures avant le service, envisager un passage en carafe si le CO ₂ perturbe.		
OPTIMUM	2013 – 2017		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Ce vin accompagnera volontiers des poissons de rivière, ou les ormeaux des jours de fête. Il pourra être servi sur une belle volaille de Bresse rôtie, des quenelles ou un risotto safrané ! Enfin, il peut aller jusqu'au fromage, en restant sur la finesse : essayez sur un chèvre très sec...		