



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*

2014

Claire Naudin

Bourgogne
 Hautes-Côtes de Beaune

récolte 2014 :

3158 bouteilles, 50 magnums

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 15 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 : 2016-2020.

Mise à la propriété

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

12, rue du Meix Grenot - 21700 Magny-lès-Villers - France

www.naudin-ferrand.com

12,5% vol.



750 ML

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

LHB.14 B

BHCB Blanc 2014 Bellis perennis

ENCEPAGEMENT	100 % Chardonnay	AGE DES VIGNES	19 ans
SUPERFICIE	0 ha 65 a : lieu-dit « Le Daisey », (en anglais, pâquerette se dit « daisy »...)		
RENDEMENT	38 hl/ha	PRODUCTION	263 caisses – 50 magnums
SITUATION	Nous avons sélectionné notre meilleur chardonnay, dans le but d'assurer une vinification alternative (sans apport de sulfites) pour une meilleure expression de l'appellation. « Le Daisey » est une parcelle située sur la commune de Magny lès Villers. Orientée plein sud, elle a produit en 2014 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). Débourbage naturel (sans enzymes) par gravité, mise en fûts par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage sur lie avec batonnage jusqu'en Septembre. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité puis mise en masse. 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 1 ^{er} Février 2016, sous vide, par nos soins 23 mg/l de SO ₂ libre, 36 mg/l de SO ₂ total et 950 mg/l de CO ₂ (pas de dégazage).		
SPECIFICITES	La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts (55 % neufs, 45 % fûts de 1 vin). La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : il est conseillé de redresser la bouteille 2H avant le service. Le nez est d'une très belle complexité, alliant minéralité, boisé toasté, agrumes. La bouche est pure et bien structurée, le boisé soutenu est contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble donne un vin harmonieux, qui pourra vieillir quelques années. C'est un équilibre acide/salé qui appelle la nourriture !		
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 CO2 perturbe.		
OPTIMUM	2016 - 2020		
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...		