



**FRANCE**  
**Bourgogne**  
**Hautes Côtes de Beaune 2005**  
**Cuvée Orchis Masculata**  
**Domaine Naudin Ferrand**

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
<b>Encépagement :</b>	Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	35 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire très peu profond
<b>Situation :</b>	Plein sud
<b>Production moyenne :</b>	3900 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec tries
<b>Rendement moyen :</b>	43 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve sans SO2, vendange entière
<b>Elevage :</b>	16 mois en fût (dont 85% de barriques neuves)
<b>Vinificateur :</b>	Claire Naudin
<b>Propriétaire :</b>	Domaine Naudin Ferrand

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est complexe et profond. Derrière des senteurs fumées (voire minérales), de fleurs (violette, lavande) et d'herbes sèches se développent de superbes parfums de cerise noire, de cassis et de cannelle.
<b>Gustatif :</b>	La complexité manifeste du nez se retrouve en bouche. Le vin se déroule sur un profil longiligne et plein. Les superbes tannins encore un peu serrés pour l'heure, promettent de belles heures à cet ensemble fin, raffiné et subtilement minéral.
<b>Global :</b>	Claire Naudin a réussi un véritable tour de force avec cette cuvée Orchis qui représente la quintessence des Hautes Côtes en Bourgogne sur un très grand millésime.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>21.80</del> -€ TTC – <b>Prix club : 19.80 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Cuissot de chevreuil rôti au romarin
<b>Service :</b>	Carafer 2 heures et servir à 16 ° C