



Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits blanc

2015

Encépagement :	Sol :	Superficie :	Rendement :	Age des vignes :	Production :		
100% chardonnay	Sol argilo calcaire profond, bonnes réserves en eau, exposition à l'est	61 a 20 ca	57hl/ha	Jeune vigne (plantation 2009) : Clone 76, clone 104 sur SO ₄	4673 bouteilles		
Mise en bouteille :	Degré :	Sucres résiduels :	Ac. Totale :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
06/02/17	12,9% vol.	< 2 g/l	3,35 g/l	22 mg/l	60 mg/l	900 mg/l	0,51 g/l

Vinification : Récolte mécanique avec tri. FA avec levures indigènes, FML à 100% avec bactéries indigènes. Elevage de 16 mois sur lies, pour partie en fûts neufs (20%). Filtration kieselguhr légère, mise en bouteille par gravité, sous vide, par nos soins.

Spécificités : D'une couleur or clair, ce vin blanc présente un nez intense, très minéral. La bouche se montre puissante, persistante et racée. L'harmonie devrait apparaître dans les deux années après la mise en bouteille.

Conseils de service : A boire à partir de 2018 et dans les 5 années qui suivent. Servir frais, mais pas trop : aux environs de 12-14 °C.

Optimum : 2018-2022

Accords gastronomiques :

Ce chardonnay typique des Hautes-Côtes (belle minéralité) sera parfait sur des terrines de poissons, un lapin en gelée ou encore un poulet Tikka. A l'apéritif il sera agréable avec quelques dés de Comté, des coques marinées à l'huile ou encore des escargots confits à la graisse de canard.



Rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com