

Domaine Naudin Ferrand

**BOURGOGNE HAUTES - CÔTES
DE NUITS BLANC
2018**



Cuvée : Classique
Cépage : Chardonnay
Superficie : 61 ares 20 ca
Rendement : 65 hl/ha
Age des vignes : 11 ans
Mise en bouteille : 16/07/2020
Production : 435 caisses de
12 bouteilles, 30 magnums

Bouteille : Tradition Cete 55 mm
Bouchon : Parramon 44 Super Analysé
Alcool : 13.80 % Vol
Glucose/fructose : < 2 g/l
Ac totale : 3.4 g/l
SO2 libre : 20 mg/l
SO2 total : 55 mg/l
CO2 : 850 mg/l
Ac volatile : 0.45g/l

SITUATION : La parcelle est située au lieu-dit « Sous le mont », commune de Villers la Faye, orientation Est/Sud-Est. Elle a été plantée en 2009. La vigne est conduite en palissage haut et large avec enherbement pour limiter l'érosion. Les sols sont argilo-calcaire et peu profonds. Les vendanges ont eu lieu le 19 septembre, date précoce pour les hautes-côtes.

VINIFICATION : Récolte mécanique avec tri mécanique et manuel pour retirer les parties végétales. Pas de correction d'acidité, levures et bactéries naturelles, fermentations totalement naturelles. Pour la partie en fûts (20% de fûts neufs) : élevage de 11 mois sur lies. Collage bentonite. Assemblage à l'air comprimé (aucun pompage), filtration Kieselguhr légère, dégazage à l'azote. Sulfitage modéré et mise en bouteille par gravité et sous vide.

SPÉCIFICITÉ : D'une couleur or clair, ce vin blanc présente un nez intense et frais. La bouche se montre charnue avec des notes d'ananas confit et d'abricot. L'harmonie devrait apparaître dans les deux années après la mise en bouteille.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-14 °C

GARDE OPTIMALE : 2019-2025

ACCORDS METS ET VINS : Ce chardonnay typique des Hautes-Côtes (belle minéralité) sera parfait sur des terrines de poissons, un lapin en gelée ou encore un poulet Tikka. À 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.

