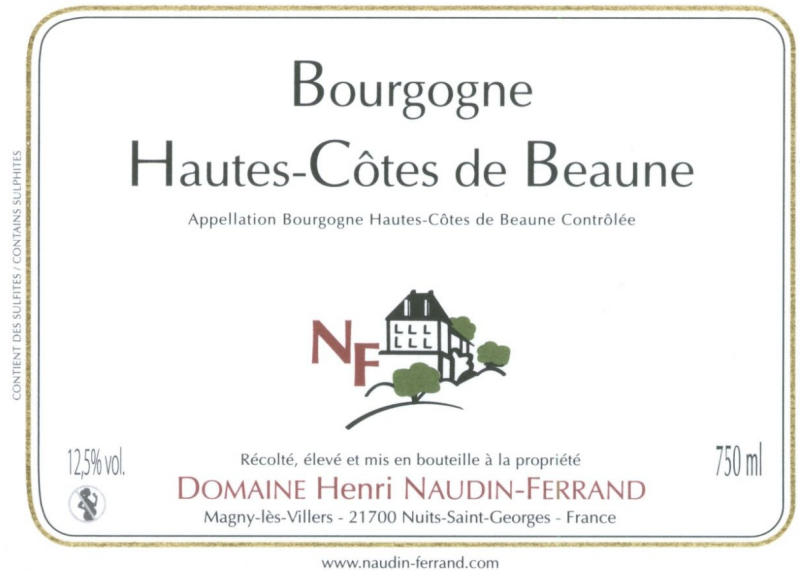




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 Blanc 2013

ENCEPAGEMENT	50% pinot blanc 50% chardonnay	AGE DES VIGNES	40 ans
SUPERFICIE	1 ha 08 a 00 ca	DATE de RECOLTE	Le 4 Octobre 2013
RENDEMENT	23 hl/ha	PRODUCTION	160 caisses (filtré) 120 caisses (non filtré)
SITUATION	Les 2 parcelles sont situées au lieu-dit « En Bully », commune de Pernand Vergelesses, sur la colline voisine du côteau de Corton, orientation Sud – Sud-est. La première parcelle a été plantée en 1969 (chardonnay et pinot blanc), la seconde en 2000 et 2001 (chardonnay).		
VINIFICATION	Récolte mécanique avec tri pour écarter les parties végétales. Pas de correction d'acidité, levures et bactéries naturelles, fermentations à 100%. Pour la partie en fûts (15 % de fûts neufs au total) : élevage sur lies, avec bâtonnages pendant FA. Collage bentonite (60% du volume). Assemblage à l'air comprimé (aucun pompage), filtration lenticulaire (pour la partie filtrée), dégazage à l'azote. Mise en bouteille par gravité, et sous vide.		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	Le 21 Juillet 2014 Degré : 12,37 % vol. Glucose/Fructose : 0,3 g/l Ac. Totale : 4,48 g/l SO2 total : 53 mg/l SO2 libre : 24 mg/l CO2 : 950 mg/l Ac. Volatile : 0,40 g/l		
SPECIFICITES	Les nez est intense et frais : à la fois fleur de spirée odorante, pierre à fusil, café torréfié, vanille et écorce d'orange. Le vin est mordant à l'attaque, droit et précis au palais, d'une belle longueur. Son équilibre lui assure un bel avenir.		
CONSEILS DE SERVICE	Servir frais mais non glacé : aux environs de 10-12 °C Ouvrir au moment du service, prévoir des verres amples..		
OPTIMUM	2016 – 2020		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Son équilibre frais et tranchant en fait clairement un vin de repas. Idéal sur un poisson de rivière, une viande blanche, il mettra également à l'honneur des mets plus délicats : coquille Saint Jacques à la Bretonne, bar de ligne en papillote, lapin en gibelotte, etc...		