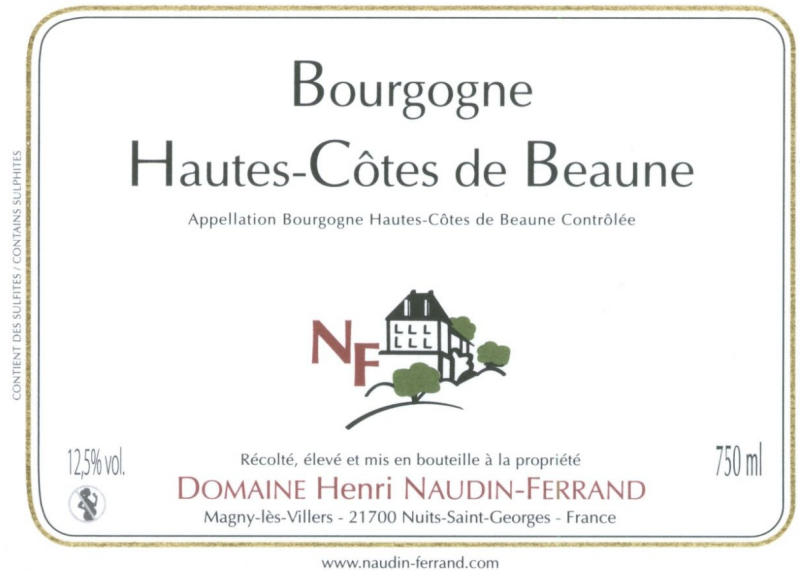




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 2014

ENCEPAGEMENT	50% pinot blanc 50% chardonnay	AGE DES VIGNES	34 ans
SUPERFICIE	0 ha 57 a 00 ca	DATE de RECOLTE	Le 18 et 19 Septembre 2014
RENDEMENT	43 hl/ha	PRODUCTION	327 caisses
SITUATION	<i>Les 2 parcelles sont situées au lieu-dit « En Bully », commune de Pernand Vergelesses, sur la colline voisine du coteau 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).</i>		
VINIFICATION	<i>Récolte mécanique avec tri pour retirer les parties végétales. Pas de correction d'acidité, levures et bactéries naturelles, fermentations à 100%. Pour la partie en fûts (12 % 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 Kieselguhr, dégazage à l'azote. Mise en bouteille par gravité, et sous vide.</i>		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	Le 28 Janvier 2016 Degré : 13 % vol. Glucose/Fructose : 1,6 g/l Ac. Totale : 4,61 g/l SO2 total : 38 mg/l SO2 libre : 15 mg/l CO2 : 850 mg/l Ac. Volatile : 0,35 g/l		
SPECIFICITES	<i>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.</i>		
CONSEILS DE SERVICE	<i>Servir frais mais non glacé : aux environs de 10-12 °C Ouvrir au moment du service, prévoir des verres amples..</i>		
OPTIMUM	2016 – 2020		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<i>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...</i>		