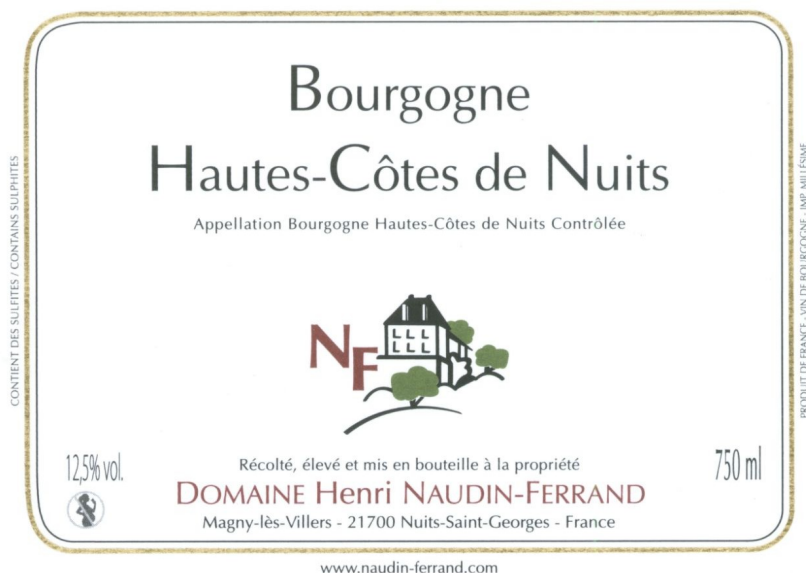




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 Nuits Blanc 2014

ENCEPAGEMENT ET AGE DES VIGNES	100 % Chardonnay Jeune vigne (Plantation en 2009) : Clone 76 sur SO4 clone 104.	SUPERFICIE	61 a 20 ca
		Date de vendanges	26 septembre 2014
SITUATION	Sol argilo-calcaire profond, bonnes réserves en eau Exposition Est.		
PRODUCTION	269 caisses – 30 mag, 420 demies	RENDEMENT	43 hl/ha
VINIFICATION	FA avec levures indigènes, FML à 100%, avec bactéries indigènes, le tout en cuve acier émaillé. Elevage de 16 mois. Filtration kieselguhr légère., mise en bouteille par gravité, sous vide, par nos soins.		
MISE EN BOUTEILLES	Le 01/02/16		
ANALYSES A LA MISE	Alcool : 12,9 % vol. Glucose / Fructose : 0,4 g/l Ac. Totale : 4,5 g/l SO2 total : 50 mg/l SO2 libre : 20 mg / l CO2 : 950 mg/l Ac. Volatile : 0,30 g/l		
SPECIFICITES	<i>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 2 années après la mise en bouteille.</i>		
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.		
PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION	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 parfait avec quelques dés de Comté, des coques marinée à l'huile ou encore des escargots confits à la graisse de canard.		