

DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

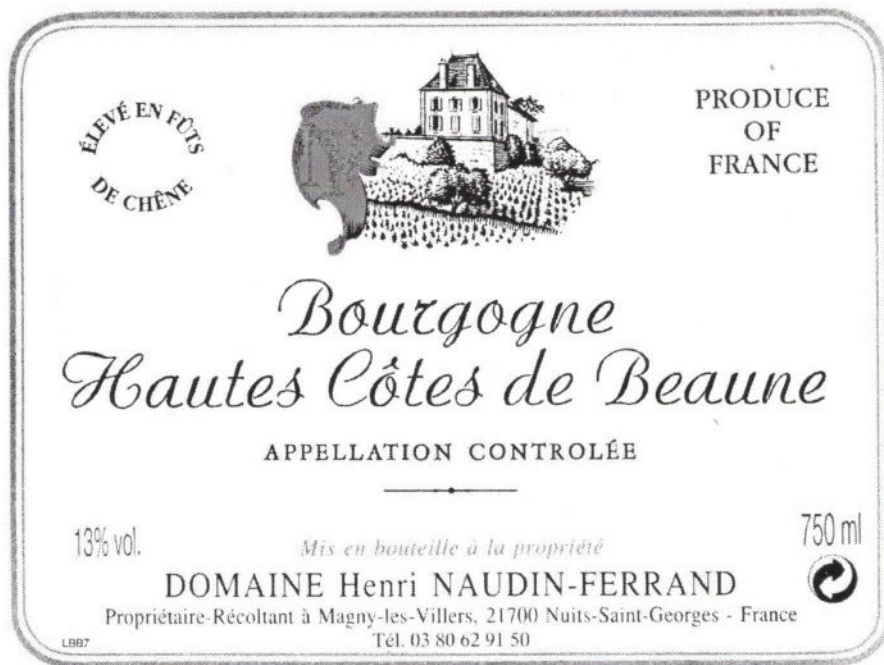
RUE DU MEIX GRENOT

21 700 MAGNY-LES-VILLERS

TEL 03 80 62 91 50

FRANCE

FAX 03 80 62 91 77



Millésime : 2000
Couleur : Blanc

ENCEPAGEMENT	70 % Chardonnay 30% Pinot Blanc Sélections massales	SUPERFICIE	1 ha 50 a 20 ca			
AGE MOYEN DES VIGNES	21 ans					
PRODUCTION	940 caisses	RENDEMENT	56.5 hl/ha			
SITUATION	Une parcelle située sur le lieu dit « en Bully », (commune de Pernand), sur la colline voisine du coteau de Corton, orientée Sud/Sud-est et une parcelle sur le lieu-dit « En Daisey », (commune de Magny), exposée plein sud .					
VINIFICATION	FA - FML à 100 % . Fermentations longues en cuves et en fûts de chêne ,dont 27 % de fûts neufs et 48% de fûts d'un à 2 vins. Bâtonnage tous les jours pendant F.A. - Elevage sur lies, avec bâtonnage mensuel puis plus espacé - Mise en bouteille 10 mois après récolte.					
MISE EN BOUTEILLES	1 ^{er} Août 2001	CO2 A LA MISE :	800 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre : 15 mg/l	
					Total : 51 mg/l	
SPECIFICITES	Alliant arômes floraux et fruités, sur un fond de boisé délicat, ce vin très équilibré s'épanouit dès maintenant sur table, il supportera cependant aisément une garde de quelques années .					
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 3 - 4 ans suivant la mise en bouteille ; Servir frais, mais pas glacé : aux environs de 10-12°C.					
Période optimale de consommation :	2002 - 2004					
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Idéal sur un poisson de rivière ou une viande blanche, il mettra aussi à l'honneur les mets les plus délicats, coquilles St Jacques, langoustines, feuilletés divers, ainsi qu' un simple morceau de comté !					