

DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

RUE DU MEIX GRENOT

21700 MAGNY-LES-VILLERS

TEL 03 80 62 91 50

FRANCE

FAX 03 80 62 91 77



Tél. : 03 80 62 91 50

Millésime : 2001
Couleur : Blanc

ENCEPAGEMENT	70 % Chardonnay 30% Pinot Blanc Sélections massales et clones	SUPERFICIE	1 ha 50 a 20 ca		
AGE MOYEN DES VIGNES	22 ans				
PRODUCTION	870 caisses	RENDEMENT	54 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 40 % de fûts neufs et 25 % de fûts d'un vin. Bâtonnage tous les jours pendant F.A.- Elevage sur lies, avec bâtonnage mensuel puis plus espacé - Mise en bouteille 12 mois après récolte.				
MISE EN BOUTEILLES	21 et 22 Octobre 2002	CO2 A LA MISE :	850 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre : 15 mg/l
					Total : 57 mg/l
SPECIFICITES	D'une très belle intensité aromatique, le nez charme instantanément. Alliant arômes floraux et fruités, sur un fond de boisé délicat et fondu, ce vin très équilibré s'épanouit dès maintenant sur table. Il pourra cependant aisément se garder quelques années.				
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 1 - 3 ans suivant la mise en bouteille. Servir frais, mais pas glacé : aux environs de 10-12°C.				
Période optimale de consommation :	2002 - 2005				
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Idéal sur un poisson de rivière ou une viande blanche, il mettra aussi à l'honneur les mets les plus délicats, noix de St Jacques, langoustines, et feuilletés divers.				