

# DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE Site : [naudin-ferrand.com](http://naudin-ferrand.com)  
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : [dnaudin@IPAC.fr](mailto:dnaudin@IPAC.fr)

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2003 blanc

ENCEPAGEMENT	70 % Chardonnay 30% Pinot Blanc Sélections massales et clones		SUPERFICIE	1 ha 50 a 20 ca		
AGE MOYEN DES VIGNES	24 ans					
PRODUCTION	918 caisses		RENDEMENT	31 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 35 % de fûts neufs et 26 % de fûts d'un vin. Bâtonnage tous les jours pendant F.A.- Elevage sur lies, avec bâtonnage mensuel au début, puis plus espacé.					
MISE EN BOUTEILLES	28 Juillet 2004	CO2 A LA MISE :	1000 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre :	35 mg/l
					Total :	71 mg/l
NOTES DE DEGUSTATION	Le nez est intense et très fin : à la fois fleurs d'acacias, pêche de vigne et épices douces. Alliant arômes floraux et fruités, sur un fond de boisé délicat et fondu, ce vin est très suave en bouche, mais bénéficie d'une certaine fraîcheur, rare en 2003 : elle s'explique par l'altitude des Hautes-Côtes !					
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 :	2004 - 2007					
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.					