



# 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 : [dom.hnf@wanadoo.fr](mailto:dom.hnf@wanadoo.fr)

## Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2004 blanc

<b>ENCEPAGEMENT</b>	70 % Chardonnay 30% Pinot Blanc Sélections massales et clonales	<b>SUPERFICIE</b>	2 ha 28 a 88a			
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	25ns					
<b>PRODUCTION</b>	1207 caisses	<b>RENDEMENT</b>	59l/ha			
<b>SITUATION</b>	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 .					
<b>VINIFICATION</b>	FA - FML à 100 % . Fermentations longues en cuves et en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs. Bâtonnage tous les jours pendant F.A - Elevage sur lies, avec bâtonnage mensuel au début, puis plus espacé Assemblage sans pompage, mise par gravité après filtration kieselguhr et dégazage à l'azote..					
<b>MISE EN BOUTEILLES</b>	19-20 Juillet 2005	<b>CO2 A LA MISE :</b>	800 mg/l	<b>SO2 A LA MISE :</b>	Libre : 26 mg/l	
					Total : 55 mg/l	
<b>NOTES DE DEGUSTATION</b>	<b>Le nez est intense et frais : à la fois fleurs de cassis,, pêche de vigne et pamplemousse. Alliant arômes floraux et fruités, sur un fond de boisé délicat et fondu, ce vin est frais au palais et déjà plaisant, mais son bel équilibre lui assure un bel avenir.</b>					
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dans les 1 - 4 ans suivant la mise en bouteille. Servir frais, mais pas glacé : aux environs de 10-12°C.					
<b>OPTIMUM DE CONSOMMATION :</b>	2006 - 2009					
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	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.					