



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 e-mail : dom.hnf@wanadoo.fr Site : naudin-ferrand.com



Tel : 03 80 62 91 50

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune - blanc 2005

ENCEPAGEMENT	80 % Chardonnay 20% Pinot Blanc Sélections massales et clonales	SUPERFICIE	2 ha 28 a 88a
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans	RENDEMENT	59l/ha
SITUATION	<ul style="list-style-type: none"> - une parcelle située sur le lieu dit « en Bully », (commune de Pernand-Vergelesses), sur la colline voisine du coteau de Corton, orientée Sud/Sud-est et - une parcelle sur le lieu-dit « En Daisey », (commune de Magny-lès-Villers), exposée plein sud. 		
VINIFICATION	<p>FA - FML à 100 % . Fermentations longues en cuves et en fûts de chêne (dont 20% de fûts neufs) avec bâtonnage</p> <p>Elevage sur lies, avec bâtonnage mensuel au début, puis plus espacé. Collage léger (bentonite). Assemblage des fûts sans pompage, à l'air comprimé.</p> <p>Filtration kieselguhr et dégazage à l'azote. Mise par gravité, sous vide.</p>		
MISE EN BOUTEILLE	<u>Date</u> : 13 Décembre 2006 <u>Analyses</u> : <u>Quantité</u> : 516 caisses de 12 bt	CO2 : 850 mg/l Acidité volatile : 0.40 g/l	SO2 libre : 21 mg/l SO2 total : 52 mg/l
NOTES DE DEGUSTATION	<p>Le nez est intense et frais : à la fois fleurs de spirée odorante, abricot et vanille. Alliant arômes floraux et fruités, sur un fond de boisé délicat et fondu, ce vin est frais à l'attaque et déjà agréable. Cependant son bel équilibre lui assure un bel avenir.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>A boire dans les 1 - 4 ans suivant la mise en bouteille. Servir frais, mais pas glacé : aux environs de 10-12°C.</p>		
OPTIMUM DE CONSOMMATION :	2007 - 2011		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>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.</p>		