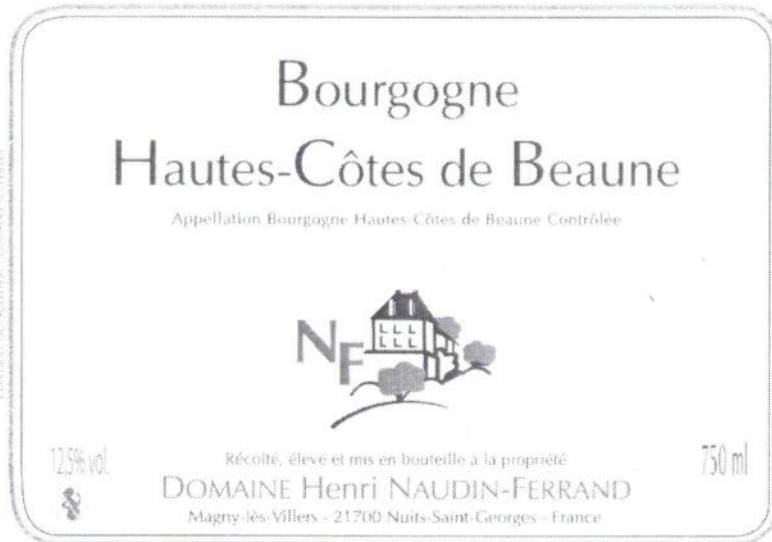




# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE  
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77  
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc 2006

<b>ENCEPAGEMENT</b>	20% pinot blanc 80 % chardonnay	<b>AGE DES VIGNES</b>	26 ans
<b>SUPERFICIE</b>	1 ha 38 a 46 ca	<b>DATE de RECOLTE</b>	Du 23 au 28 Septembre 2006
<b>RENDEMENT</b>	57 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	1040 caisses
<b>SITUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une parcelle est située au lieu-dit « En Bully », commune de Pernand Vergelesses, sur la colline voisine du côteau de Corton, orientation Sud. Sud-est</li> <li>- Une parcelle est située à Magny les Villers au lieu-dit « En Daisey », au Sud.</li> </ul>		
<b>VINIFICATION</b>	<p>Récolte mécanique avec tri pour écarter les parties végétales.          Pas de correction d'acidité, levures et bactéries naturelles, fermentations à 100%.          Elevage sur lies, avec bâtonnages traditionnels. Collage bentonite ( 30% du volume).          Assemblage à l'air comprimé (aucun pompage), filtration Kieselguhr, dégazage à l'azote. Mise en bouteille par gravité, et sous vide.</p>		
<b>MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE</b>	<p>25 et 28 Janvier 2008.          Degré : 12,80 % vol.      Glucose/Fructose : 1,3 g/l      Ac. Totale : 5,12 g/l          SO2 total :60 mg/l      CO2 : 800 mg/l      Ac. Volatile : 0,34 g/l</p>		
<b>SPECIFICITES</b>	<p><b>Les nez est intense et frais : à la fois fleur d'acacia, pierre à fusil, pain grillé, vanille et écorce d'orange. Le vin est mordant à l'attaque, puis ample et précis au palais, d'une belle longueur. Son équilibre lui assure un très bel avenir.</b></p>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	<p>Servir frais mais non glacé : aux environs de 10-12 °C          Ouvrir au moment du service, prévoir des verres amples..</p>		
<b>OPTIMUM</b>	<p><b>2009 – 2015</b></p>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<p>Son équilibre frais et tranchant en fait plutôt un vin de repas. Ou alors il faut attendre 2010-2011 : il sera alors plus rond et pourra passer à l'apéritif.          Idéal sur un poisson de rivière, une viande blanche, il mettra également à l'honneur des mets plus délicats : coquille Saint Jacques à la Bretonne, bar de ligne en papillottes, lapin en gibelotte, etc...</p>		