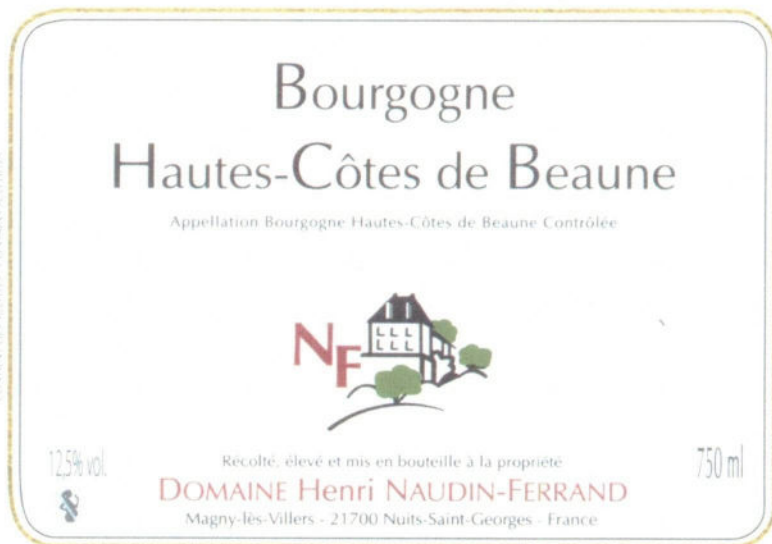




# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

12 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 2008

<b>ENCEPAGEMENT</b>	20% pinot blanc 80 % chardonnay	<b>AGE DES VIGNES</b>	28 ans						
<b>SUPERFICIE</b>	1 ha 23 a 68 ca	<b>DATE de RECOLTE</b>	Du 4 au 7 Octobre 2010						
<b>RENDEMENT</b>	51 hl/ha	<b>PRODUCTION</b>	600 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 coteau 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>29 et 30 Mars 2010</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">Degré : 12,70 % vol.</td> <td style="width: 33%;">Glucose/Fructose : 0,8 g/l</td> <td style="width: 33%;">Ac. Totale : 5,03 g/l</td> </tr> <tr> <td>SO2 total : 58 mg/l</td> <td>CO2 : 850 mg/l</td> <td>Ac. Volatile : 0,35 g/l</td> </tr> </table>			Degré : 12,70 % vol.	Glucose/Fructose : 0,8 g/l	Ac. Totale : 5,03 g/l	SO2 total : 58 mg/l	CO2 : 850 mg/l	Ac. Volatile : 0,35 g/l
Degré : 12,70 % vol.	Glucose/Fructose : 0,8 g/l	Ac. Totale : 5,03 g/l							
SO2 total : 58 mg/l	CO2 : 850 mg/l	Ac. Volatile : 0,35 g/l							
<b>SPECIFICITES</b>	<p><b>Les nez est intense et frais : à la fois fleur de spirée odorante, pierre à fusil, café torréfié, vanille et écorce d'orange. Le vin est mordant à l'attaque, droit et précis au palais, d'une belle longueur. Son équilibre lui assure un 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>	2010 – 2014								
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<p>Son équilibre frais et tranchant en fait clairement un vin de repas.          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>								