



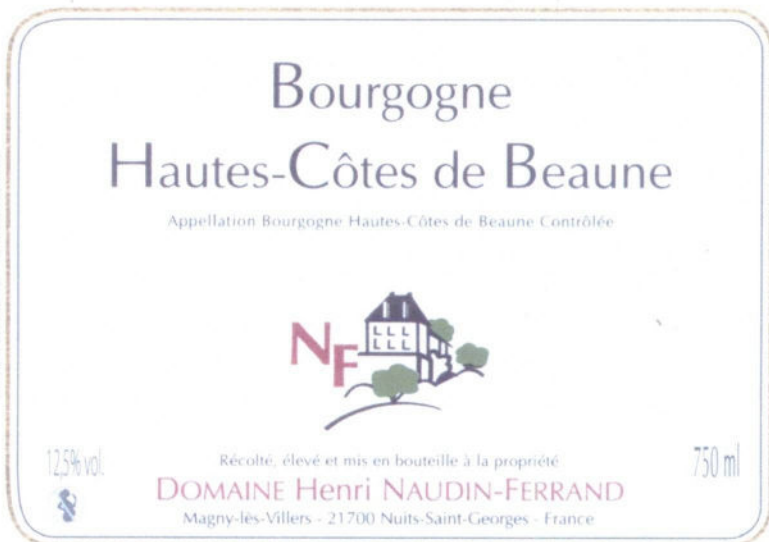
Domaine

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 2010

ENCEPAGEMENT	20% pinot blanc 80 % chardonnay	AGE DES VIGNES	30 ans									
SUPERFICIE	0 ha 92 a 00 ca	DATE de RECOLTE	1et 2 Octobre 2013									
RENDEMENT	43 hl/ha	PRODUCTION	418 caisses									
SITUATION	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Une parcelle est située à Magny les Villers au lieu-dit « En Daisey », au Sud. 											
VINIFICATION	<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 (60% du volume). Assemblage à l'air comprimé (aucun pompage), filtration Kieselguhr, dégazage à l'azote. Mise en bouteille par gravité, et sous vide.</p>											
MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE	<p>1^{er} Février Janvier 2012</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Degré : 12,97 % vol.</td> <td>Glucose/Fructose : 0,2 g/l</td> <td>Ac. Totale : 4,89 g/l</td> </tr> <tr> <td>SO2 total : 39 mg/l</td> <td>SO2 libre : 20 mg/l</td> <td>CO2 : 850 mg/l</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Ac. Volatile : 0,25g/l</td> </tr> </table>			Degré : 12,97 % vol.	Glucose/Fructose : 0,2 g/l	Ac. Totale : 4,89 g/l	SO2 total : 39 mg/l	SO2 libre : 20 mg/l	CO2 : 850 mg/l			Ac. Volatile : 0,25g/l
Degré : 12,97 % vol.	Glucose/Fructose : 0,2 g/l	Ac. Totale : 4,89 g/l										
SO2 total : 39 mg/l	SO2 libre : 20 mg/l	CO2 : 850 mg/l										
		Ac. Volatile : 0,25g/l										
SPECIFICITES	<p>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.</p>											
CONSEILS DE SERVICE	<p>Servir frais mais non glacé : aux environs de 10-12 °C Ouvrir au moment du service, prévoir des verres amples..</p>											
OPTIMUM	<p>2014 – 2020</p>											
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<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 papillotes, lapin en gibelotte, etc...</p>											