

# DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL (33) 80 62 91 50

FRANCE

FAX (33) 80 62 91 77

## BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE BLANC 1994

### FICHE TECHNIQUE

ENCEPAGEMENT	72 % CHARDONNAY 28 % PINOT BLANC VRAI
SUPERFICIE	1 ha 31 ca
RENDEMENT	54 HL / ha
AGE DES VIGNES	de 4 à 30 ans
VINIFICATION	FA à température contrôlée (20 - 24 °C) en partie en fûts (40 %) soit 25 % fûts neufs FML à 100 % Elevage en cuves (émail) et fûts Assemblage avant mise Précipitations tartriques contrôlées
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	les 15 et 16 Mai 1995 (par nos soins)

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est celle d'un vin qui a séjourné en fûts de chêne quelques mois seulement : des reflets jaune or viennent donner un peu de lumière à ce vin qui reste d'une certaine discrétion à ce point de vue.

On est flatté dès le premier nez : la fleur blanche, la vanille, quelques épices douces, valent avec des notes boisées discrètes. A l'agitation ces arômes sont confirmés, ils se font à la fois plus précis et plus intenses. On a envie de s'attarder un peu...

En bouche les sensations sont très vite intenses, ce qui rend ce vin d'un abord facile ; c'est tout le contraire de l'austérité et parfois c'est important ! Les arômes sont du même type qu'en bouche, et, avec la structure qui vient compléter cet ensemble, le tout est extrêmement suave et ample. En effet, le moelleux des 1994 est bien présent : il contribue pour beaucoup à la dimension de ce vin. L'élevage en fûts de chêne est important également : il vient augmenter sans aucun doute le potentiel de garde (4 - 5 ans) de ce vin. Mais ce vin est déjà tellement flatteur... Faut-il vraiment attendre ?

### ASSOCIATIONS GASTRONOMIQUES

Poulet Gaston-Gérard  
Terrine de foie gras mi-cuit  
Crustacés

coquilles saint-jacques  
truite meunière  
roquefort

*Un vin somme toute facile, par son abord, d'une part, mais aussi par la diversité des occasions qu'il peut accompagner...*