

**DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND**

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL (33) 80 62 91 50 FRANCE FAX (33) 80 62 91 77

APPELLATION :

***BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE BLANC 1995***

## FICHE TECHNIQUE

<b>ENCEPAGEMENT</b>	<i>70 % Chardonnay - 30% Pinot Blanc</i>
<b>SUPERFICIE</b>	<i>1 ha 50 a 20 ca</i>
<b>RENDEMENT</b>	<i>55 à 60 hl/ha</i>
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	<i>25 ans</i>
<b>SITUATION</b>	<i>Une parcelle situées sur le lieu dit « en Bully », entre les communes de Pernand et Magny les Vilers, sur la colline voisine du coteau de Corton, une parcelle sur la commune de Magny, exposition plein sud</i>
<b>VINIFICATION</b>	<i>FA - FML à 100 % Fermentations en cuves et en fûts de chêne dont 25 % de fûts neufs et 25 % de fûts d'un vin-Elevage avec bâtonnage léger - mise en bouteille au bout d'un an .</i>
<b>DATE DE MISE EN BOUTEILLE</b>	<i>16-17/07/96</i>
<b>SPECIFICITES</b>	<i>Alliant arômes floraux et fruités, sur un fond de boisé délicat, ce vin très équilibré s'épanouit dès maintenant sur table, il supportera cependant aisément une garde de quelques années</i>
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	<i>A boire dans les 3-4 ans suivant la mise en bouteilles ; Servir frais, aux environs de 10°C.</i>
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<i>idéal sur un poisson de rivière ou une viande blanche, il mettra aussi à l'honneur les mets les plus délicats, coquilles st Jacques, langoustines, feuilletés divers, ou un simple morceau de comté ! .</i>