

DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

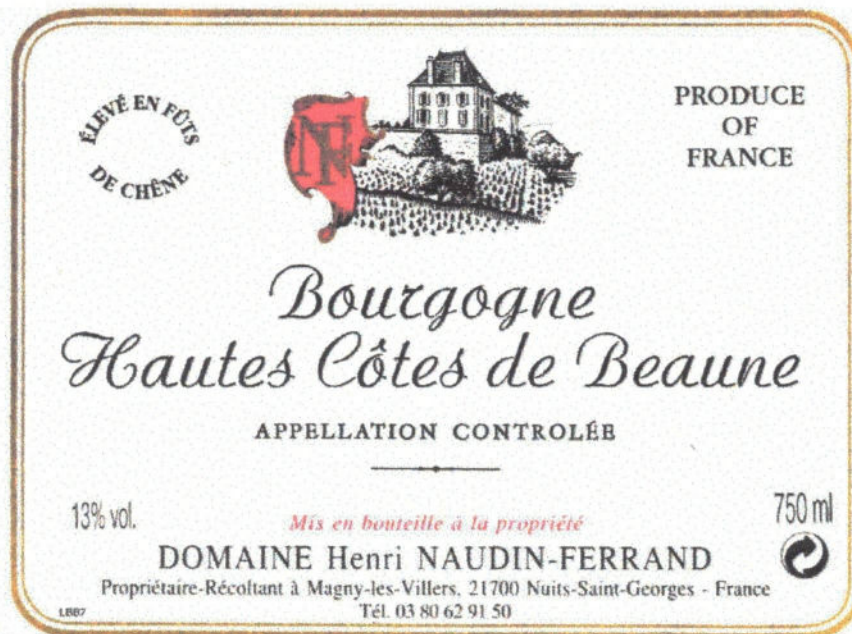
RUE DU MEIX GRENOT

21700 MAGNY-LES-VILLERS

TEL 03 80 62 91 50

FRANCE

FAX 03 80 62 91 77



Millésime : 1997
Couleur : Blanc

ENCEPAGEMENT	70 % Chardonnay - 30% Pinot Blanc - Sélections massales					
SUPERFICIE	1 ha 50 a 20 ca					
PRODUCTION	1070 caisses					
AGE MOYEN DES VIGNES	25 ans					
SITUATION	Une parcelle située sur le lieu dit « en Bully », (commune de Pernand), sur la colline voisine du coteau de Corton, orientée Sud/Sud-est et une parcelle sur le lieu-dit « En Daisey », (commune de Magny), exposée plein sud .					
VINIFICATION	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 de 10 mois.					
MISE EN BOUTEILLES	4-5 Août 1998	CO2 A LA MISE :	1090 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre :	23mg/l
					Total :	69 mg/l
SPECIFICITES	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 .					
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 3-4 ans suivant la mise en bouteille ; Servir frais, aux environs de 10-12°C.					
Période optimale de consommation :	1998-2000					
ACCORDS GASTRONOMIQUES	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, ainsi qu' un simple morceau de comté !					