

# DOMAINE HENRI NAUDIN - FERRAND

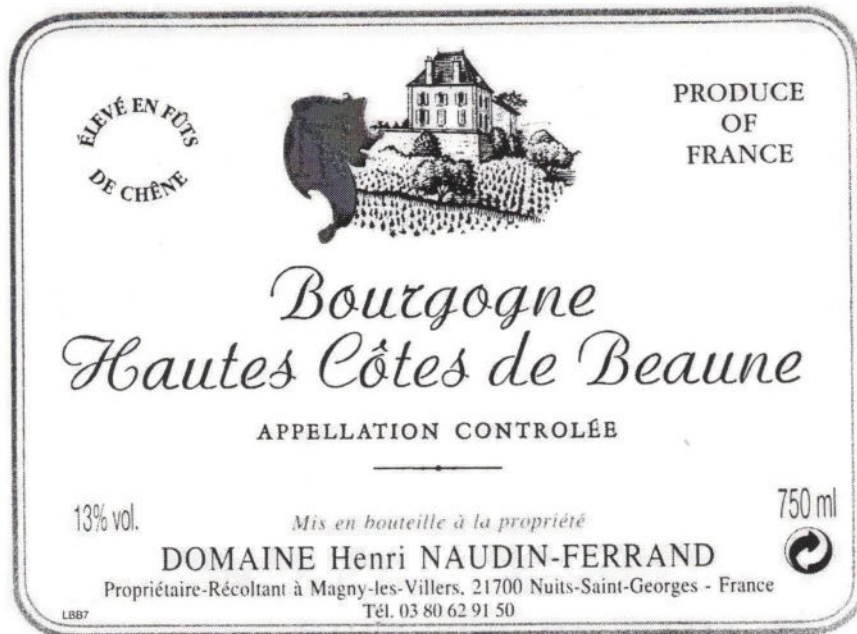
RUE DU MEIX GRENOT

21700 MAGNY-LES-VILLERS

TEL 03 80 62 91 50

FRANCE

FAX 03 80 62 91 77



Millésime : 1998  
Couleur : Blanc

ENCEPAGEMENT	70 % Chardonnay - 30% Pinot Blanc - Sélections massales		SUPERFICIE	1 ha 50 a 20 ca	
AGE MOYEN DES VIGNES	25 ans				
PRODUCTION	650 caisses	RENDEMENT	39hl/ha		
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 longues en cuves et en fûts de chêne , dont 26 % de fûts neufs et 14 % de fûts d'un vin Bâtonnage tous les jours pendant F.A. - Elevage avec bâtonnage mensuel puis plus espacé - Mise en bouteille 8 mois après récolte.				
MISE EN BOUTEILLES	4 Août 1999	CO2 A LA MISE :	720 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre : 22 mg/l
					Total : 54 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 4-6 ans suivant la mise en bouteille ; Servir frais, aux environs de 10-12°C.				
Période optimale de consommation :	2000-2003				
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 !				