

DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21 700 NUITS-SAINT-GEORGES

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

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
Blanc 96

1996 - BLANC

| | |
|-----------------------------------|--|
| ENCEPAGEMENT | 100 % Chardonnay - Jeune vigne (Plantation en 92- 93) - Clones qualitatifs (548, 76, 95), fins. |
| SUPERFICIE | 1 ha 17 a 43 ca |
| RENDEMENT | 40 - 45 hl/ha. |
| SITUATION | Sol calcaire peu profond, avec marnes blanches - Exposition Est / Sud-Est. |
| VINIFICATION | FA - FML à 100 % Fermentations en cuves et en fûts de chêne dont 30 % de fûts neufs. Elevage avec bâtonnage régulier - Mise en bouteille au bout d'un an . |
| MISE EN BOUTEILLE | 06/11/1997 |
| SPECIFICITES | <i>Un nez intense, à la fois boisé, fruité et floral, qui exprime toute la complexité et l'intensité du chardonnay élevé longuement en fûts sur ses lies fines. Au palais l'attaque est franche et nette, le vin s'exprime avec caractère, puissance et longueur.</i> |
| CONSEILS DE SERVICE | <i>A boire dès maintenant, sur la fraîcheur, ou dans les 3-4 ans qui viennent, pour encore plus de complexité et d'harmonie. Servir frais, mais pas trop : aux environs de 12°C.</i> |
| ACCORDS GASTRONOMIQUES | <i>Vin de caractère, il mettra en valeur les mets racés : crustacés, feuilletés de ris de veau, foie gras poêlé, sandre à l'oseille, ainsi qu'avec un rôti de veau aux giroles , un filet mignon aux morilles, ou une volaille de bresse farcie ... Il saura aussi donner naissance à un moment de pur bonheur simple en apéritif, simplement accompagné de quelques lamelles de comté , de fromage de chèvre, de roquefort, de crackers et de fruits secs .</i> |