

DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
 TEL (33) 80 62 91 50 FRANCE FAX (33) 80 62 91 77



Millésime : 1999
 Couleur : Blanc

ENCEPAGEMENT ET AGE DES VIGNES	100 % Chardonnay - Jeune vigne (Plantation en 92- 93) - Clones qualitatifs (548, 76, 95), fins.		SUPERFICIE	1 ha 17 a 43 ca		
SITUATION	Sol calcaire peu profond, avec marnes blanches - Exposition Est / Sud-Est.					
PRODUCTION	600 caisses		RENDEMENT	60hl/ha		
VINIFICATION	FA - FML à 100 % Fermentations en cuves et en fûts de chêne dont 31 % de fûts neufs, 6% fûts d'un vin, 62% cuve Elevage avec bâtonnage régulier - Mise en bouteille au bout de 10 mois .					
MISE EN BOUTEILLES	31 Juillet et 1 ^{er} Août 2000	CO2 A LA MISE :	900 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre :	12mg/l
					Total :	49mg/l
SPECIFICITES	<i>D'une couleur or pâle, ce vin présente un nez complexe et riche, bien qu'encore discret ; La bouche, encore sur la réserve se montre néanmoins puissante, minérale, longue et racée . L'harmonie devrait apparaître dans les 2 ans .</i>					
CONSEILS DE SERVICE	A boire si possible dans un ou 2 ans pour lui laisser le temps de trouver son équilibre et dans les 4-5 ans . Servir frais, mais pas trop : aux environs de 12-14°C.					
Période optimale de consommation :	2001-2003					
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 bonheur pur en apéritif, simplement accompagné de quelques lamelles de beaufort, de fromage de chèvre, de roquefort, de crackers et de fruits secs .</i>					