

# DOMAINE HENRI NAUDIN-FERRAND

MAGNY-LES-VILLERS 21700 NUITS-SAINT-GEORGES FRANCE

TEL 03 80 62 91 50 / FAX 03 80 62 91 77 e-mail : dnaudin@IPAC.fr



Millésime :	2001
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	815 caisses			RENDEMENT	62 hl/ha	
VINIFICATION	FA très longue (1 an) avec levures indigènes, FML à 100% (4 mois) avec bactéries indigènes, le tout en cuves (34 %), fûts de chêne neufs (37 %) et fûts d'un vin (29 %). Bâtonnage hebdomadaire. Mise en bouteille par nos soins au bout de 13 mois .					
MISE EN BOUTEILLES	22 et 23 Octobre 2002	CO2 A LA MISE :	880 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre :	22 mg/l
					Total :	60 mg/l
SPECIFICITES	D'une couleur or vif, ce vin blanc de garde 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 - 3 ans après la mise en bouteille.					
CONSEILS DE SERVICE	A boire si possible 2 ans après mise, minimum, 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 :	2003 - 2005					
ACCORDS GASTRONOMIQUES	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 girolles , 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 .					