

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

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2002 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	535 caisses			RENDEMENT	55 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	29 Octobre 2003	CO2 A LA MISE :	850 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre :	25 mg/l
					Total :	65 mg/l
SPECIFICITES	D'une couleur or vif, ce vin blanc de garde présente un nez complexe et riche, alliant l'abricot, les fruits exotiques et les épices, sur fond minéral. La bouche, encore sur la réserve, se montre néanmoins puissante, longue et racée . L'harmonie devrait apparaître dans les 2 à 5 ans après la mise en bouteille.					
CONSEILS DE SERVICE	A boire si possible 2 ans minimum après mise, pour lui laisser le temps de trouver son équilibre et dans les 5-6 ans. Servir frais, mais pas trop : aux environs de 12-14°C.					
Période optimale de consommation :	2005 – 2010					
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 .					