

DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE Site : naudin-ferrand.com
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : dnaudin@IPAC.fr

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2003 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	545 caisses			RENDEMENT	42 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 Juillet 2004	CO2 A LA MISE :	900 mg/l	SO2 A LA MISE :	Libre :	35 mg/l
					Total :	70 mg/l
SPECIFICITES	D'une couleur or vif, ce vin blanc présente un nez intense, complexe et riche, alliant les fruits exotiques (ananas confit) et les épices, sur fond minéral. La bouche se montre puissante, longue et racée. L'harmonie devrait apparaître dans les 1 à 2 ans après la mise en bouteille.					
CONSEILS DE SERVICE	A boire dès maintenant (2003 !) et dans les 3-4 ans qui viennent. Servir frais, mais pas trop : aux environs de 12-14°C.					
Période optimale de consommation :	2004 - 2007					
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 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.					