



# Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

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



## Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2005

<b>ENCEPAGEMENT ET AGE DES VIGNES</b>	100 % Chardonnay - Jeune vigne (Plantation en 92- 93) - Clones qualitatifs (548, 76, 95), fins.			<b>SUPERFICIE</b>	1 ha 17 a 43 ca	
<b>SITUATION</b>	Sol calcaire peu profond, avec marnes blanches - Exposition Est / Sud-Est.					
<b>PRODUCTION</b>	675 caisses X 12 bf			<b>RENDEMENT</b>	53 hl/ha	
<b>VINIFICATION</b>	FA très longue (1 an) avec levures indigènes, FML à 100% (4 mois) avec bactéries indigènes, le tout en fûts de chêne neufs (27 %) et cuves. Bâtonnage hebdomadaire. Assemblage sans pompage, mise en bouteille par gravité, par nos soins, sous vide, au bout de 13 mois .					
<b>MISE EN BOUTEILLES</b>	12 Décembre 2006	<b>CO<sub>2</sub> A LA MISE :</b>	800 mg/l	<b>SO<sub>2</sub> A LA MISE :</b>	Libre :	21mg/l
					Total :	47 mg/l
<b>SPECIFICITES</b>	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 2 ans après la mise en bouteille.					
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dès 2007, pour qui apprécie la fraîcheur et dans les 3-4 ans qui viennent. Servir frais, mais pas trop : aux environs de 12-14°C.					
<b>PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION</b>	2008 - 2013					
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	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.					