



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 : info@naudin-ferrand.com Site : naudin-ferrand.com



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2006

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 profond, avec marnes blanches (80 cm) sur sable (bon drainage en profondeur)- Exposition Est / Sud-Est.					
PRODUCTION	674 caisses			RENDEMENT	52 hl/ha	
VINIFICATION	FA très longue (1 an) avec levures indigènes, FML à 100% (8 mois) avec bactéries indigènes, le tout en fûts de chêne neufs (25 %) et cuves. Bâtonnage hebdomadaire. Elevage de 16 mois. Filtration kieselguhr légère. Assemblage sans pompage, mise en bouteille par gravité, par nos soins, sous vide.					
MISE EN BOUTEILLES	31 Janvier 2008	CO₂ A LA MISE :	850 mg/l	SO₂ A LA MISE :	Libre :	25 mg/l
					Total :	57 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 un fond très minéral. La bouche se montre puissante, longue et racée. L'harmonie devrait apparaître dans les 3 à 5 ans après la mise en bouteille.					
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 4-5 ans qui viennent, si possible pas avant 2009 ! Servir frais, mais pas trop : aux environs de 12-14°C.					
PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION	2010 - 2015					
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Ce vin de caractère mettra en valeur les mets racés : terrine aux écrevisses, demi homard grillé, bar de ligne en papillote, sandre à l'oseille, ainsi qu'avec un rôti de veau aux girolles, un tajine de poulet aux citrons et olives vertes, 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.					