



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 www.naudin-ferrand.com



Tél. : 03 80 62 91 50

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc 2004

ENCEPAGEMENT	70 % Chardonnay 30% Pinot Blanc Sélections massales et clonales	SUPERFICIE	2 ha 28 a 88a			
AGE MOYEN DES VIGNES	28 ans					
PRODUCTION	1207 caisses x 12 bt	RENDEMENT	59H /ha			
SITUATION	Une parcelle située sur le lieu dit « en Bully », (commune de Pernand), sur la colline voisine du coteau de Corton, orientée Sud/Sud-est et une parcelle sur le lieu-dit « En Daisey », (commune de Magny), exposée plein sud .					
VINIFICATION	FA - FML à 100 %. Fermentations longues en cuves et en fûts de chêne, dont 15% de fûts neufs. Bâtonnage tous les jours pendant F.A. - Elevage sur lies, avec bâtonnage mensuel au début, puis plus espacé Assemblage sans pompage, mise par gravité après filtration kieselguhr et dégazage à l'azote..					
MISE EN BOUTEILLES	19-20 Juillet 2005	CO₂ A LA MISE :	800 mg/l	SO₂ A LA MISE :	Libre : 26 mg/l	
					Total : 55 mg/l	
NOTES DE DEGUSTATION	Le nez est intense et frais : à la fois fleurs de cassis., pêche de vigne et pamplemousse. Alliant arômes floraux et fruités, sur un fond de boisé délicat et fondu, ce vin est frais au palais et déjà plaisant, mais son bel équilibre lui assure un bel avenir.					
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 1 - 4 ans suivant la mise en bouteille. Servir frais, mais pas glacé : aux environs de 10-12°C.					
PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION	2006 – 2009					
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Idéal sur un poisson de rivière ou une viande blanche, il mettra aussi à l'honneur les mets les plus délicats, noix de St Jacques, langoustines, et feuilletés divers.					