



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 Beaune Blanc 2005

| | | | |
|----------------------------------|--|-------------------|---------------|
| ENCEPAGEMENT | 80 % Chardonnay 20% Pinot Blanc Sélections massales et clonales | SUPERFICIE | 1 ha 93 a 88a |
| AGE MOYEN DES VIGNES | 30 ans | RENDEMENT | 49 hl / ha |
| SITUATION | <ul style="list-style-type: none"> - une parcelle située sur le lieu dit « en Bully », (commune de Pernand-Vergelesses), sur la colline voisine du coteau de Corton, orientée Sud/Sud-est et - une parcelle sur le lieu-dit « En Daisey », (commune de Magny-lès-Villers), exposée plein sud. | | |
| VINIFICATION | <p>FA - FML à 100 % . Fermentations longues en cuves et en fûts de chêne (dont 20% de fûts neufs) avec bâtonnage</p> <p>Elevage sur lies, avec bâtonnage quotidien au début, puis plus espacé. Collage léger (bentonite). Assemblage des fûts sans pompage, à l'air comprimé.</p> <p>Filtration kieselguhr et dégazage à l'azote. Mise par gravité, sous vide.</p> | | |
| MISE EN BOUTEILLE | <p>Date : 13 Décembre 2006 Analyses : CO₂ : 850 mg/l SO₂ libre : 21 mg/l</p> <p>Quantité : 516 X 12 bt Acidité volatile : 0.40 g/l SO₂ total : 52 mg/l</p> | | |
| NOTES DE DEGUSTATION | <p>Le nez est intense et frais : à la fois fleurs de spirée odorante, abricot et vanille. Alliant arômes floraux et fruités, sur un fond de boisé délicat et fondu, ce vin est frais à l'attaque et déjà agréable. Cependant son équilibre lui assure un bel avenir.</p> | | |
| CONSEILS DE SERVICE | <p>A boire dans les 1 - 4 ans suivant la mise en bouteille. Servir frais, mais pas glacé : aux environs de 10-12°C.</p> | | |
| OPTIMUM DE CONSOMMATION : | 2007 – 2011 | | |
| ACCORDS GASTRONOMIQUES | <p>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.</p> | | |