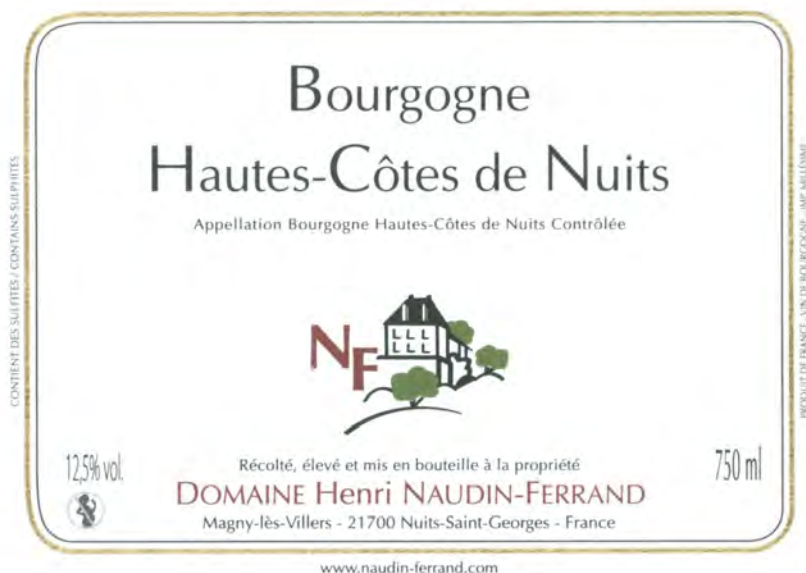




# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE  
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77  
 www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com



## Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2014

<b>ENCEPAGEMENT ET AGE DES VIGNES</b>	100 % Chardonnay Jeune vigne (Plantation en 2009) : Clone 76 sur SO4 clone 104.	<b>SUPERFICIE</b>	61 a 20 ca
		<b>Date de vendanges</b>	26 septembre 2014
<b>SITUATION</b>	Sol argilo-calcaire profond, bonnes réserves en eau Exposition Est.		
<b>PRODUCTION</b>	269 caisses – 30 mag, 420 demies	<b>RENDEMENT</b>	43 hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	FA avec levures indigènes, FML à 100%, avec bactéries indigènes, le tout en cuve acier émaillé. Elevage de 16 mois. Filtration kieselguhr légère., mise en bouteille par gravité, sous vide, par nos soins.		
<b>MISE EN BOUTEILLES</b>	Le 01/02/16		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	Alcool : 12,9 % vol.      Glucose / Fructose : 0,4 g/l      Ac. Totale : 4,5 g/l SO2 total : 50 mg/l      SO2 libre : 20 mg / l      CO2 : 950 mg/l      Ac. Volatile : 0,30 g/l		
<b>SPECIFICITES</b>	<i>D'une couleur or clair, ce vin blanc présente un nez intense, très minéral. La bouche se montre puissante, persistante et racée. L'harmonie devrait apparaître dans les 2 années après la mise en bouteille.</i>		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire à partir de 2018 et dans les 5 années qui suivent. Servir frais, mais pas trop : aux environs de 12-14°C.		
<b>PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION</b>	2018 – 2022		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	Ce chardonnay typique des Hautes-Côtes (belle minéralité) sera parfait sur des terrines de poissons, un lapin en gelée ou encore un poulet Tikka. A l'apéritif il sera parfait avec quelques dés de Comté, des coques marinée à l'huile ou encore des escargots confits à la graisse de canard.		