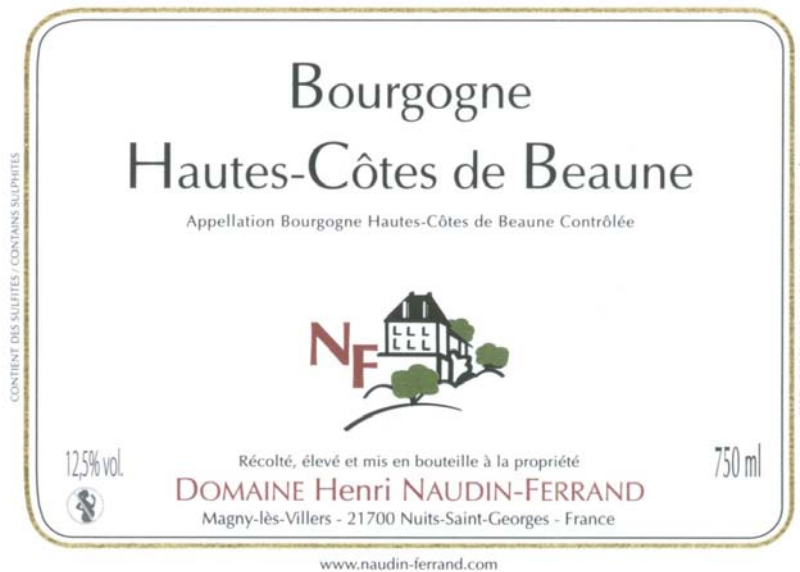




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

12 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 Beaune Blanc 2008

| | | | |
|---|--|------------------------|------------------------|
| ENCEPAGEMENT | 20% pinot blanc 80 % chardonnay | AGE DES VIGNES | 28 ans |
| SUPERFICIE | 1 ha 23 a 68 ca | DATE de RECOLTE | Du 4 au 7 Octobre 2010 |
| RENDEMENT | 51 hl/ha | PRODUCTION | 600 caisses |
| SITUATION | <ul style="list-style-type: none"> - Une parcelle est située au lieu-dit « En Bully », commune de Pernand Vergelesses, sur la colline voisine du coteau de Corton, orientation Sud. Sud-est - Une parcelle est située à Magny les Villers au lieu-dit « En Daisey », au Sud. | | |
| VINIFICATION | <p>Récolte mécanique avec tri pour écarter les parties végétales. Pas de correction d'acidité, levures et bactéries naturelles, fermentations à 100%. Elevage sur lies, avec bâtonnages traditionnels. Collage bentonite (30% du volume). Assemblage à l'air comprimé (aucun pompage), filtration Kieselguhr, dégazage à l'azote. Mise en bouteille par gravité, et sous vide.</p> | | |
| MISE EN BOUTEILLE ANALYSES A LA MISE | <p>29 et 30 Mars 2010 Degré : 12,70 % vol. Glucose/Fructose : 0,8 g/l Ac. Totale : 5,03 g/l SO2 total : 58 mg/l CO2 : 850 mg/l Ac. Volatile : 0,35 g/l</p> | | |
| SPECIFICITES | <p>Les nez est intense et frais : à la fois fleur de spirée odorante, pierre à fusil, café torréfié, vanille et écorce d'orange. Le vin est mordant à l'attaque, droit et précis au palais, d'une belle longueur. Son équilibre lui assure un bel avenir.</p> | | |
| CONSEILS DE SERVICE | <p>Servir frais mais non glacé : aux environs de 10-12 °C Ouvrir au moment du service, prévoir des verres amples..</p> | | |
| OPTIMUM | 2010 – 2014 | | |
| ACCORDS GASTRONOMIQUES | <p>Son équilibre frais et tranchant en fait clairement un vin de repas. Idéal sur un poisson de rivière, une viande blanche, il mettra également à l'honneur des mets plus délicats : coquille Saint Jacques à la Bretonne, bar de ligne en papillottes, lapin en gibelotte, etc...</p> | | |