



Bourgogne
Hautes-Côtes de Beaune
blanc
'Bellis Perennis'
2015



Encépagement :	Superficie :	Rendement :	Age des vignes	Production :
100% chardonnay	65 a 20 ca	44 hl/ha	20 ans	3850 bouteilles

Mise en bouteille :	Degré :	Glucose + Fructose :	Ac. Totale (H ₂ SO ₄) :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
09/02/17	13,44% vol.	<2g/l	3,13 g/l	17 mg/l	39 mg/l	930 mg/l	0,42 g/l

Situation :

Nous avons sélectionné notre meilleur chardonnay, dans le but d'assurer une vinification alternative (sans apport de sulfites) pour une meilleure expression de l'appellation. « En Daisey » est une parcelle située sur la commune de Magny lès Villers. Orientée plein sud elle a produit en 2015 des raisins murs, sains et très équilibrés.

Vinification :

Récolte manuelle, pressurage sans ajout de sulfites et en raisins entiers : lentement et en basses pressions, pour un travail en finesse. Inertage à la carboglace (CO₂ congelé), par précaution). Débourage naturel (sans enzymes), par gravité, mise en fûts par gravité et sans aération. FA et FML naturelles, en fûts. Elevage sur lie avec bâtonnage pendant fermentation. Soutirage à l'air comprimé, assemblage par gravité puis mise en masse. Mise en bouteille sans filtration. Ajout de sulfites à doses très modérées, pour garantir transport et vieillissement.

Spécificités :

La robe est assez pâle malgré l'élevage en fûts (55% neufs, 45% fûts d'un vin). La limpidité peut varier entre bouteilles (vin non filtré) : il est conseillé de redresser la bouteille 2h avant le service. Le nez est d'une belle complexité, alliant minéralité, boisé toasté, agrumes. La bouche est pure et bien structurée, le boisé soutenu est contrebalancé par un fruit frais. L'ensemble est harmonieux et pourra vieillir quelques années. C'est un équilibre acide/salé qui appelle la nourriture !

Conseils de service : Servir frais mais non glacé (idéal : 10-12°C). Ouvrir si possible 1 ou 2h avant le service, envisager un passage en carafe si le CO₂ perturbe.

Optimum : 2017-2021

Accords gastronomiques :

Ce vin accompagnera volontiers des poissons de rivière, ou les ormeaux (*France Haliotis*) des jours de fête. Il pourra être servi sur une belle volaille de Bresse rôtie, des quenelles de veau ou un risotto safrané ! Enfin, il peut aller jusqu'au fromage : essayez sur un chèvre très sec.



Rue du Meix Grenot F 21700 Magny-lès-Villers

Tel: 03 80 62 91 50

Mail: info@naudin-ferrand.com

www.naudin-ferrand.com