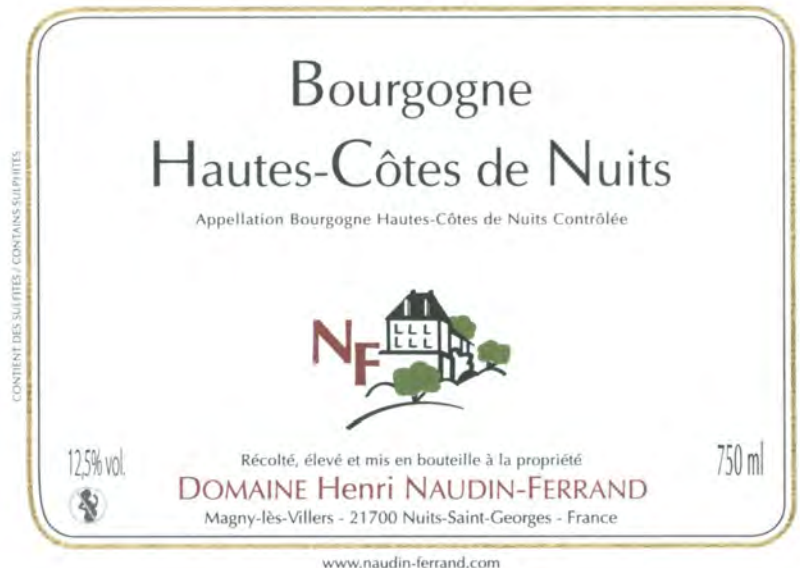




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 2013

ENCEPAGEMENT ET AGE DES VIGNES	100 % Chardonnay - Jeune vigne (Plantation en 92- 93) - Clones qualitatifs (548, 76, 95), fins.	SUPERFICIE vendanges	1 ha 17 a 43 ca 7 Octobre 2013
SITUATION	Sol calcaire profond, avec marnes blanches (80 cm) sur sable (bon drainage en profondeur)- Exposition Est / Sud-Est.		
PRODUCTION	274 caisses + 240 demies bouteilles	RENDEMENT	29 hl/ha
VINIFICATION	FA longue (12 mois) avec levures indigènes, FML à 100% (8 mois) avec bactéries indigènes, le tout en fûts de chêne neufs (25 %) et cuves. Bâtonnage hebdomadaire. Elevage de 16 mois. Assemblage sans pompage, filtration kieselguhr légère, mise en bouteille par gravité, sous vide, par nos soins.		
MISE EN BOUTEILLES	Le 23 Février 2015		
ANALYSES A LA MISE	Alcool : 12,51 % vol. Glucose / Fructose : 1,3 g/l Ac. Totale : 4,34 g/l SO2 total : 58 mg/l SO2 libre : 28 mg/l CO2 : 850 mg/l Ac. Volatile : 0,41 g/l		
SPECIFICITES	<i>D'une couleur or vif, ce vin blanc présente un nez intense, complexe et riche, alliant les fruits exotiques (ananas confit) et les épices, sur un fond très minéral. La bouche se montre puissante, persistante et racée. L'harmonie devrait apparaître dans les 2-3 années après la mise en bouteille.</i>		
CONSEILS DE SERVICE	A boire à partir de 2016 et dans les 5 années qui suivent. Servir frais, mais pas trop : aux environs de 12-14°C.		
PERIODE OPTIMALE DE CONSOMMATION	2016 – 2020		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<i>Ce vin de caractère mettra en valeur les mets racés : terrine d'écrevisses, demi homard grillé, filets de rouget au jus de pied de porc, ainsi qu'un rôti de veau aux girolles, un tajine de poulet aux citrons et olives vertes, ou une volaille de Bresse farcie ... Il saura aussi donner naissance à un moment de bonheur pur, en apéritif, simplement accompagné de quelques lamelles de Beaufort, de fromage de chèvre, de roquefort, de crackers et de fruits secs.</i>		