



Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny – lès - Villers FRANCE

Site : naudin-ferrand.com TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : info@naudin-ferrand.com

* millésime à modifier : 'étiquette en cours d'impressions

Bourgogne Aligoté 2005 « Le Clou 34 »

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	15 ares
AGE DES VIGNES	70 ans (vigne plantée en 1934)		
PRODUCTION	100 caisses ! x 12 bt	RENDEMENT	60 hl/ha
SITUATION	Située sur la commune de Corgoloin, en limite avec Magny, la parcelle est néanmoins en appellation Côte de Nuits Villages ! Le sol est argilo-calcaires et peu profond. La vigne est orientée à l' Est, et est conduite en gobelets alignés et palissés.		
VINIFICATION	Intégralement en cuve. FA avec levures naturelles - FML à 100 % - Elevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirage à l'abri de l'air, par gravité. <u>Pas de filtration. Léger sulfitage à la mise.</u>		
MISE EN BOUTEILLE	Le 7 Juin 2006, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 20mg/l	SO ₂ total : 40mg/l	CO ₂ : 1000 mg/l.
SPECIFICITES	Ce vin est très certainement totalement atypique : exubérant au nez, avec des notes de sauvignon blanc et de cassis fleur aussi intenses que surprenantes, il est gras et puissant en bouche, d'une longueur très plaisante.		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille. Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°-12 C)		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A essayer pour un apéritif racé, avec un carpaccio de Saint jacques.... Mais il accompagnera dignement des poissons crus ou Saint-Jacques mariné(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote ou des asperges printanières. Ou encore un Parmentier de crabe à la mangue !!! A l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs...		