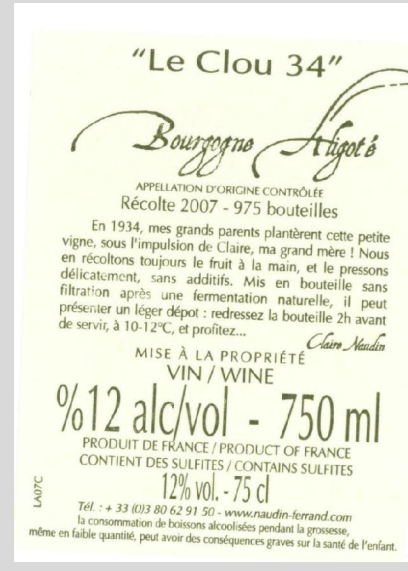
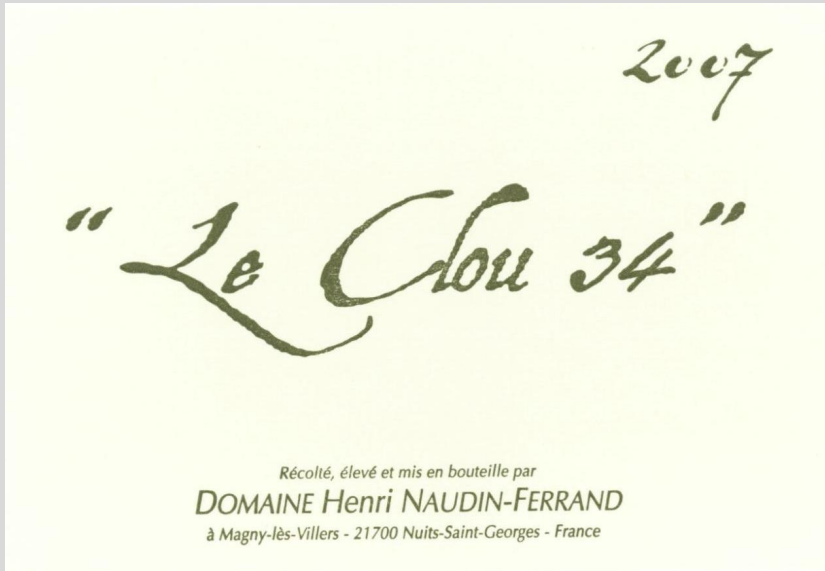




Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 Aligoté 2007 « Le Clou 34 »

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	15,40 ares
AGE DES VIGNES	74 ans (vigne plantée en 1934)		
PRODUCTION	80 caisses !	RENDEMENT	48 hl/ha
SITUATION	Située sur la commune de Corgoloin, en limite avec Magny, la parcelle est néanmoins classée 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	Récolte manuelle. Pressurage long, en raisins entiers, sans ajout de sulfites. FA et FML à 100 %, avec levures et bactéries naturelles - Elevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirage à l'abri de l'air, par gravité. Pas de filtration. Léger sulfitage à la mise.		
MISE EN BOUTEILLE	Le 25 Mars 2008, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO ₂ libre : 10mg/l	SO ₂ total : 17mg/l	CO ₂ : 950 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 à l'attaque puis d'une franche vivacité. La bouche est puissante, 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). Passer en carafe (dégazage).		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A essayer pour un apéritif raffiné, avec un carpaccio de Saint Jacques.... Ensuite il accompagnera dignement des poissons crus ou des Saint-Jacques mariné(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote ou des asperges printanières. Osez encore un Parmentier de crabe à la mangue !!! A l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs...		