



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



Vin de France 2009 « Le Clou 34 »

| | | | |
|------------------------|---|---|--|
| ENCEPAGEMENT | 100 % Aligoté | SUPERFICIE | 28 ares 18 ca |
| AGE DES VIGNES | 90 ans en moyenne Vignes plantées en 1902 et 1934) | | |
| PRODUCTION | 107 caisses ! | RENDEMENT | 34 hl/ha |
| SITUATION | <p>La première parcelle, plantée en 1934, est située sur la commune de Corgoloin, en limite avec Magny, la parcelle et est en fait classée en appellation Côte de Nuits Villages !</p> <p>La seconde parcelle fut plantée en 1902 sur Magny les Villers.</p> <p>Le sol est argilo-calcaires et peu profond dans les 2 cas.</p> <p>L'orientation est à l' Est, les vignes sont conduites en gobelets alignés et palissés.</p> | | |
| VINIFICATION | <p>Récolte manuelle. Pressurage long, en raisins entiers, sans ajout de sulfites.</p> <p>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.</p> <p><u>Pas de filtration.</u> Léger sulfitage à la mise.</p> | | |
| MISE EN BOUTEILLE | Le 21 Juillet 2010 , par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide. | | |
| ANALYSES A LA MISE | Alcool: 13 % vol. SO ₂ total : 30mg/l | Glucose/Fructose : 0 g/l SO ₂ libre : 16 mg/l | Ac. Totale : g/l CO ₂ : 1000 mg/l Ac. Volatile : 0,24 g/l |
| SPECIFICITES | Ce vin est un aligoté atypique, d'où le choix de le vendre sous une étiquette de « Vin de France » : exubérant au nez, avec des notes de fruit de la passion et de cassis fleur aussi intenses que surprenantes, il est gras à l'attaque et d'une bonne longueur. La bouche est puissante, expressive. | | |
| 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 | <p>A essayer pour un apéritif raffiné, avec un carpaccio de Saint Jacques....</p> <p>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.</p> <p>Osez encore un Parmentier de crabe à la mangue !!!</p> <p>A l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs...</p> | | |