



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



Bourgogne Aligoté 2014 Traditionnel

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	1 ha 64 a 75 ca
AGE DES VIGNES	20 à 40 ans	RENDEMENT :	61 hl / ha
PRODUCTION	1089 caisses	DATE DE VENDANGES	Du 23 au 26 Septembre 2014
SITUATION	Sur les communes de Magny-lès-Villers et Villers-la-Faye, parcelles particulièrement adaptées au cépage (bon ensoleillement). Sols argilo-calcaires, orientés Est/Sud-est, à faible pente.		
VINIFICATION	Fermentation intégralement en cuve émaillée ou inox, pour préserver la fraîcheur. Fermentation alcoolique et FML à 100 %, levures et bactéries indigènes. Elevage court, sur lies. Stabilisation tartrique (gomme de cellulose), dès la fin de la fermentation malolactique. Filtration kieselguhr puis dégazage à l'azote, dans le but de conserver la fraîcheur et l'intensité aromatique. Mise en bouteille sous vide, par gravité, après sulfitage modéré.		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSE A LA MISE	2 et 3 Décembre 2013 Alcool : 12,25 % vol. Glucose / fructose : 1,65 g/l Ac. Totale : 4,27 g/l (H2SO4) SO2 total : 51 mg / l SO2 libre : 32 mg/l CO2 : 850 mg/l Ac. Volatile : 0,27 g/l		
SPECIFICITES	<p>En Bourgogne, notre commune de Magny - lès - Villers a la réputation d'être le berceau de l'aligoté. Le cépage aligoté y donne naissance à des vins blancs fruités et gouleyants. Nos parcelles permettent l'expression optimale de la finesse et du bon équilibre de ce cépage.</p> <p>Pour le bonheur d'être ensemble, sans prétention autre que le plaisir partagé, le Bourgogne Aligoté est le type même de la bonne bouteille à déboucher entre amis : un vin simple et généreux, dès l'ouverture.</p> <p>En 2014 : le nez est intense, à la fois minéral et fruité, le palais est frais mais pas trop, il est rond et charmeur : un ensemble dynamique et gourmand, un Aligoté très agréable pour les novices !</p>		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille, de préférence. Servir frais, mais non glacé (idéal : 7-10°C)		
ACCORDS GASTRO-NOMIQUES	<p>Pour l'apéritif, bien sûr, seul ou accompagné de Crème de Cassis (KIR), mais aussi en accompagnement d'un pique-nique, buffet froid ou barbecue : Pas besoin de mettre les petits plats dans les grands pour goûter le plaisir d'une bouteille de Bourgogne Aligoté traditionnel. Néanmoins, il sait se tenir à table : invitez le en accompagnement d'un poisson fumé ou grillé, ou d'une cuisine méditerranéenne tomates, huile d'olive, basilic ou origan : vous serez ravi ! Plus classiquement il accompagnera les escargots ou le jambon persillé !</p>		