



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 e-mail : info@naudin-ferrand.com Site : naudin-ferrand.com



Tél. : 03 80 62 91 50

Bourgogne Aligoté 2004 « Cuvée traditionnelle »

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	2 ha 83 ca
AGE DES VIGNES	20 à 50 ans	RENDEMENT :	65 hl / ha
PRODUCTION	2 000 caisses x 12 bt	DATE DE MISE EN BOUTEILLES	11 – 13 JUILLET 2005
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		
VINIFICATION	Intégralement en cuve .FA - FML à 100 % - Chaptalisation limitée . Elevage court, sur lie. Filtration kieselguhr et stabilisation tartrique. Mise en bouteille sous vide, par gravité, dès la fin de la fermentation malo-lactique, dans le but de conserver fraîcheur et fruité.		
MISE EN BOUTEILLES	SO₂ libre	SO₂ total	CO₂
	20 mg/l	45 mg/l	950 mg/l
SPECIFICITES	<p>En Bourgogne, le cépage aligoté donne naissance à des vins blancs fruités et gouleyants. La commune de Magny – lès - Villers a la réputation d'être le berceau de l'aligoté, ses 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 ;</p> <p>En 2004 : un nez intense, à la fois minéral et fruité, une bonne vivacité au palais, mais aucune agressivité : un ensemble dynamique et rafraîchissant, un Aligoté très classique !</p>		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille, de préférence très jeune. Servir frais, mais non glacé (idéal : 7-10°C)		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<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.</p> <p>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 !</p>		