



# 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](mailto:info@naudin-ferrand.com) Site : [www.naudin-ferrand.com](http://www.naudin-ferrand.com)



Tél. : 03 80 62 91 50

Bourgogne Aligoté 2005 Traditionnel

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	0 ha 78 ca
AGE DES VIGNES	20 à 40 ans	RENDEMENT :	<b>69 hl / ha</b>
SITUATION	<i>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.</i>		
VINIFICATION	<i>Intégralement en cuve, pour préserver la fraîcheur. Fermentation Alcoolique et- FML à 100 %, naturelles. 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.</i>		
PRODUCTION	577 caisses	DATE DE MISE EN BOUTEILLES	25 JUILLET 2006
Paramètres analytiques à la mise en bouteilles	<b>SO2 libre</b>	<b>SO2 total</b>	<b>CO2</b>
	17 mg/l	45 mg/l	900 mg/l
SPECIFICITES	<p><i>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.</i></p> <p><i>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 .</i></p> <p><i>En 2005 : 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 !</i></p>		
CONSEILS DE SERVICE	<i>A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille, de préférence. Servir frais, mais non glacé (idéal : 7-10°C)</i>		
ACCORDS GASTRO-NOMIQUES	<b><i>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 !</i></b>		