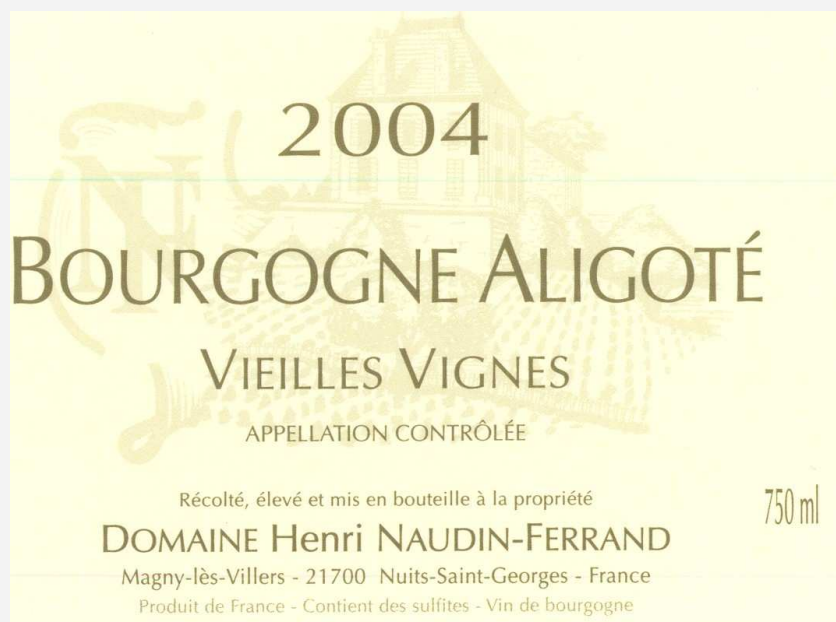




# Domaine Henri NAUDIN - FERRAND

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 : [naudin-ferrand.com](http://naudin-ferrand.com)



**BOURGOGNE ALIGOTÉ**  
 VIEILLES VIGNES  
 2004

*Les vignes, de cépage aligoté, qui ont produit ce raisin, ont entre 60 et 100 ans !  
 Non traité par le froid, ce vin peut présenter un dépôt naturel : au besoin, inclinez la bouteille avec précaution en servant.  
 Le millésime 2004 est un grand classique en Bourgogne, ce vin est à la fois intense au nez, vif et gras en bouche. Vous l'apprécierez dès 2005 et pendant encore 3 ou 4 ans, à l'apéritif, ou pour accompagner des asperges, des Saint-Jacques poêlées ou encore un comté affiné...*

VIN  
 ALC. 12% BY VOL.  
 PRODUIT DE FRANCE

WINE  
 750 ML  
 PRODUCT OF FRANCE

## Bourgogne Aligoté 2004 Vieilles Vignes

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Aligoté	<b>SUPERFICIE</b>	1 ha 06 a 00 ca
<b>AGE DES VIGNES</b>	de 60 à 100 ans		
<b>PRODUCTION</b>	565 caisses X 12 bt	<b>RENDEMENT</b>	48 hl/ha
<b>SITUATION</b>	Sur les communes de Magny et Pernand, parcelles particulièrement adaptées au cépage (bon ensoleillement). Sols argilo-calcaires, voire sablo-limoneux légers et drainants orientations Est et Sud-est.		
<b>VINIFICATION</b>	Intégralement en cuve. FA - FML à 100 % - Elevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirages à l'abri de l'air. Filtration kieselguhr.		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Les 23 et 24 Mai 2005, par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide.		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	SO2 libre : 21 mg/l	SO2 total : 35mg/l	CO2 : 900 mg/l
<b>SPECIFICITES</b>	En Bourgogne, le cépage aligoté donne naissance à des vins blancs fruités et frais. La commune de Magny-lès-Villers a la réputation d'être un berceau de l'aligoté. Ses parcelles permettent l'expression optimale de ce cépage : finesse et complexité. Issu de réellement « vieilles vignes » (60 à 100 ans), ce vin surprend par son intensité d'expression : très expressif au nez, il se montre plein et généreux en bouche, concentré et puissant. Indéniablement, c'est un vin noble et racé. Il a tout pour réconcilier avec ce cépage à la réputation parfois bien ternie.		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dans les 3 à 5 ans suivant la mise en bouteille. <b>Servir frais, mais non glacé (idéal : 9-10°C)</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	Seul, bien sûr ! (pour un KIR, lui préférer la cuvée traditionnelle). En apéritif, avec de petits feuilletés au chèvre ou servi avec une cuisine type « bistrot » : charcuteries maison, terrine de poissons ou de volailles. A essayer également avec des poissons crus ou Saint-Jacques mariné(s), poissons de rivière grillés ou en papillote. Enfin, il surprendra avec un comté 36 mois ! Idéal pour accompagner les plats du marché, ce vin permet de laisser libre cours à la créativité du chef cuisinier en exaltant les saveurs des mets à base de produits authentiques.		