



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

BOURGOGNE ALIGOTÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VIEILLES VIGNES

Récolte 2005 - 6737 bouteilles

Les vignes, de cépage aligoté, qui ont produit ce raisin, ont entre 60 et 100 ans !

Très peu filtré, ce vin peut présenter un dépôt naturel : au besoin, inclinez la bouteille avec précaution en servant.

Le millésime 2005 est superbe et vieillira remarquablement. Le nez est frais et intense, la bouche est vive, riche, d'une belle longueur. Vous l'appréciez dès 2007 et pendant encore 5 ans : à l'apéritif avec un comté 24 mois, ou en accompagnement d'asperges printanières, d'un bon persillé ou d'une truite meunière !

MISE À LA PROPRIÉTÉ
VIN / WINE

%12.5 alc/vol - 750 ml

PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE
CONTIENT DES SULFITES / CONTAINS SULFITES

12,5% vol. - 75 cl

LEBOSV

la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

2005 BOURGOGNE ALIGOTÉ VIEILLES VIGNES

Récolté, élevé et embouteillé par

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

Propriétaire-Récoltant à 21700 Magny-lès-Villers - France - Tél. : +33 3 80 62 91 50

www.naudin-ferrand.com

Bourgogne Aligoté 2005 Vieilles Vignes

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	1 ha 06 a 00 ca
AGE DES VIGNES	de 60 à 100 ans		
PRODUCTION	56 à caisses	RENDEMENT	48 hl/ha
SITUATION	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.		
VINIFICATION	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.		
MISE EN BOUTEILLE	Les 20 et 21 Juillet 2006, par nos soins, par gravité (sans pompage) et sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO2 libre : 27 mg/l	SO2 total : 50mg/l	CO2 : 900 mg/l
SPECIFICITES	Nos vieilles parcelles, très bien exposées, 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, surtout après au moins un an de bouteille, il se montre plein et généreux en bouche, concentré et puissant. Surprenant ! Indéniablement, c'est un vin noble et racé. Il a tout pour réconcilier avec ce cépage à la réputation parfois bien ternie.		
OPTIMUM	2007-2012		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 3 à 7 ans suivant la mise en bouteille. Servir frais, mais non glacé (idéal : 9-10°C)		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	Seul, bien sûr ! (pour un KIR, lui préférer la cuvée traditionnelle). En apéritif, avec de petits feuilletés au chèvre. O 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(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote. Enfin, il surprendra avec un comté 36 mois !		