



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 2008 Traditionnel

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	0 ha 67 a 61 ca
AGE DES VIGNES	20 à 40 ans	RENDEMENT :	60 hl / ha
PRODUCTION	435 caisses + 240 demies	DATE DE VENDANGES	2-3 Octobre 2008
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>Fermentation intégralement en cuve émaillée ou inox, pour préserver la fraîcheur. Fermentation alcoolique et FML à 100 %, levures et bactéries naturelles. Chaptalisation très limitée, pour préserver la fraîcheur et l'équilibre. Elevage court, sur lie. Filtration kieselguhr et stabilisation tartrique (5 jours à -4°C). dès la fin de la fermentation malo-lactique. Mise en bouteille sous vide, par gravité, après dégazage à l'azote, dans le but de conserver la fraîcheur et l'intensité aromatique.</i>		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSE A LA MISE	25 - 26 Aout 2009 Alcool : 12 % vol. Glucose / fructose : 1 g/l Ac. Totale : 5,10 g/l SO2 total : 60 mg / l C02 : 950 mg/l Ac. Volatile : 0,28 g/l		
SPECIFICITES	<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. 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 . En 2008 : le nez est intense, à la fois minéral et fruité, le palais est très frais et vif, et appelle la nourriture : un ensemble dynamique et rafraîchissant, un Aligoté très classique !</i>		
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	<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 ! Plus classiquement il accompagnera les escargots ou le jambon persillé !</i>		