



# 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 2014 Traditionnel

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	1 ha 64 a 75 ca
AGE DES VIGNES	20 à 40 ans	RENDEMENT :	61 hl / ha
PRODUCTION	1089 caisses	DATE DE VENDANGES	Du 23 au 26 Septembre 2014
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, à faible pente.		
VINIFICATION	Fermentation intégralement en cuve émaillée ou inox, pour préserver la fraîcheur. Fermentation alcoolique et FML à 100 %, levures et bactéries indigènes. Elevage court, sur lies. Stabilisation tartrique (gomme de cellulose), dès la fin de la fermentation malolactique. Filtration kieselguhr puis dégazage à l'azote, dans le but de conserver la fraîcheur et l'intensité aromatique. Mise en bouteille sous vide, par gravité, après sulfitage modéré.		
MISE EN BOUTEILLE ANALYSE A LA MISE	2 et 3 Décembre 2013 Alcool : 12,25 % vol.      Glucose / fructose : 1,65 g/l      Ac. Totale : 4,27 g/l (H2SO4) SO2 total : 51 mg / l      SO2 libre : 32 mg/l      CO2 : 850 mg/l      Ac. Volatile : 0,27 g/l		
SPECIFICITES	En Bourgogne, notre commune de Magny - lès - Villers a la réputation d'être le berceau de l'aligoté. Le cépage aligoté y donne naissance à des vins blancs fruités et gouleyants. Nos 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, dès l'ouverture.  En 2014 : le nez est intense, à la fois minéral et fruité, le palais est frais mais pas trop, il est rond et charmeur : un ensemble dynamique et gourmand, un Aligoté très agréable pour les novices !		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille, de préférence. Servir frais, mais non glacé (idéal : 7-10°C)		
ACCORDS GASTRO-NOMIQUES	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 !		