



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

www.naudin-ferrand.com e-mail : info@naudin-ferrand.com

2006

BOURGOGNE ALIGOTÉ

VIEILLES VIGNES

Récolté, élevé et mis en bouteille par

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

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

BOURGOGNE ALIGOTÉ

APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

VIEILLES VIGNES

Récolte 2006 - 5956 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, servez avec précaution. Intense et complexe au nez, ce vin vous surprendra également par une belle présence en bouche. Vif, gras, équilibré et long, ce 2006 gagnera à attendre 2009 et jusqu'à 2012. Vous vous régalez à l'apéritif avec un comté 24 mois, et des asperges printanières ou des raviolis d'escargots à la crème d'ail...

Mise à la disposition

DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND

FRANCE 21700 Magny-lès-Villers

www.naudin-ferrand.com

12,5% vol.

750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTIENS SULFITES
PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

LAGAV

Bourgogne Aligoté 2006 Vieilles Vignes

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	1 ha 00 a 16 ca
AGE DES VIGNES	de 60 à 100 ans	DATE DE RECOLTE	Du 26 au 28 Sept. 06
PRODUCTION	496 caisses	RENDEMENT	45 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 %, naturelles - Elevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirages à l'abri de l'air. Filtration kieselguhr. Dégazage à l'azote. Mise en bouteille par nos soins, par gravité, sous vide		
MISE EN BOUTEILLE	Les 23 et 24 Aout 2007.		
ANALYSES A LA MISE 28/01/08	Alcool : 12,36 % vol. SO2 total : 36 mg/l	Glucose/fructose : 0,2 g/l CO2 : 820 mg/l	Ac. Totale : 3,7 g/l Ac. Volatile : 0,29 g/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 aromatique 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	2009-2012		
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. 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 !		