



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

Bourgogne Aligoté 2007 Vieilles Vignes

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	1 ha 00 a 16 ca
AGE DES VIGNES	de 60 à 100 ans	DATE DE RECOLTE	
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	Le.6 Aout 2009		
ANALYSES A LA MISE 28/01/08	Alcool : 12,36 % vol.	Glucose/fructose : 0,2 g/l	Ac. Totale : 3,7 g/l
	SO2 total : 36 mg/l	CO2 : 820 mg/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	2010-2013		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 1 à 5 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(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote. Enfin, il surprendra avec un comté 36 mois !		