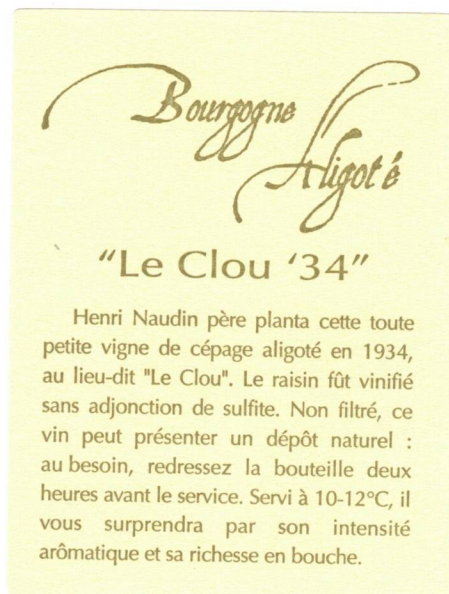
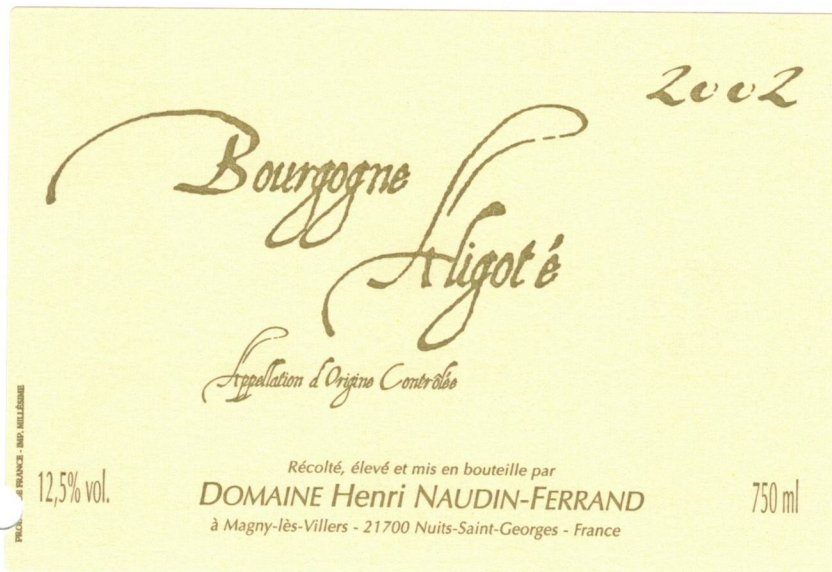


DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

Rue du Meix Grenot 21700 Magny - lès - Villers FRANCE Site : naudin-ferrand.com
 TEL 03 80 62 91 50 FAX 03 80 62 91 77 e-mail : dnaudin@IPAC.fr



ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	15 ares 54 ca
AGE DES VIGNES	66 ans (vigne plantée en 1936)		
PRODUCTION	96 caisses !	RENDEMENT	56 hl/ha
SITUATION	Située sur la commune de Corgoloin, en limite avec Magny, la parcelle est néanmoins en appellation Côte de Nuits Villages ! Le sol est argilo-calcaires et peu profond. La vigne est orientée à l'Est, et est conduite en gobelets alignés et palissés.		
VINIFICATION	Intégralement en cuve. FA sans sulfite- FML à 100 % - Elevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirage à l'abri de l'air. <u>Pas de filtration</u> . Léger sulfitage à la mise.		
MISE EN BOUTEILLE	Le 17 Juillet 2003, par nos soins, par gravité et sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	SO2 libre : 18 mg/l SO2 total : 26 mg/l CO2 : 1000 mg/l (pour compenser le faible SO2).		
SPECIFICITES	Ce vin est très certainement totalement atypique : exubérant au nez, avec des notes de sauvignon blanc aussi intenses que surprenantes, il est gras et puissant en bouche, d'une longueur très plaisante.		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 2 - 4 ans suivant la mise en bouteille, Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°C)		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	A essayer pour un apéritif racé, avec un carpaccio de Saint jacques... Mais il accompagnera dignement des poissons crus ou Saint-Jacques mariné(s), poissons de rivière grillés ou en papillote ou des asperges printanières. A l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs...		