



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

2014

"Le Clou 34"

Claire Naudin

Le Clou 34

VIN DE FRANCE
Récolte 2014

Le raisin qui a donné ce vin est issu de 5 parcelles : "Le Clou", plantée en 1934, "Vallerot", plantée en 1902, "La Croix", plantée en 1953, "Castaings", plantée en 1936 et enfin "Les Tilles", plantée en 1935. Les raisins sont récoltés à la main, pressés entiers (pas d'égrappage) et délicatement. Ils fermentent naturellement et sans ajout préalable de sulfites. Ce vin (non filtré) peut se déguster, servi à 10-12°C, dès maintenant et durant les 3 années qui viennent (2016 à 2018). Une bonne aération lui fera le plus grand bien : un passage en carafe est idéal. Il permettra d'éliminer l'éventuel dépôt naturel, de le dégazer un peu et enfin de révéler ses arômes.

Mise à la propriété
Naudin-Ferrand
12 Rue du Meix Grenot - 21 700 Magny lès Villers
www.naudin-ferrand.com

12% vol.

750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES
LVF14

Vin de France 2014 « Le Clou 34 »

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	28 ares 18 ca
AGE DES VIGNES	90 ans en moyenne Vignes plantées en 1902 et 1934)		
PRODUCTION	107 caisses !	RENDEMENT	34 hl/ha
SITUATION	<p>La première parcelle, plantée en 1934, est située sur la commune de Corgoloin, en limite avec Magny, la parcelle et est en fait classée en appellation Côte de Nuits Villages !</p> <p>La seconde parcelle fut plantée en 1902 sur Magny les Villers.</p> <p>Le sol est argilo-calcaires et peu profond dans les 2 cas.</p> <p>L'orientation est à l'Est, les vignes sont conduites en gobelets alignés et palissés.</p>		
VINIFICATION	<p>Récolte manuelle. Pressurage long, en raisins entiers, sans ajout de sulfites.</p> <p>FA et FML à 100 %, avec levures et bactéries naturelles - Elevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirage à l'abri de l'air, par gravité.</p> <p>Pas de filtration. Léger sulfitage à la mise.</p>		
MISE EN BOUTEILLE	Le 21 Juillet 2010, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	<p>Alcool: 13 % vol. Glucose/Fructose : 0 g/l Ac. Totale : g/l</p> <p>SO₂ total : 30mg/l SO₂ libre : 16 mg/l CO₂ : 1000 mg/l Ac. Volatile : 0,24 g/l</p>		
SPECIFICITES	Ce vin est un aligoté atypique, d'où le choix de le vendre sous une étiquette de « Vin de France » : exubérant au nez, avec des notes de fruit de la passion et de cassis fleur aussi intenses que surprenantes, il est gras à l'attaque et d'une bonne longueur. La bouche est puissante, expressive.		
CONSEILS DE SERVICE	<p>A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille.</p> <p>Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°-12 C). Passer en carafe (dégazage).</p>		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<p>A essayer pour un apéritif raffiné, avec un carpaccio de Saint Jacques...</p> <p>Ensuite il accompagnera dignement des poissons crus ou des Saint-Jacques mariné(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote ou des asperges printanières.</p> <p>Osez encore un Parmentier de crabe à la mangue !!!</p> <p>A l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs...</p>		