

# DOMAINE Henri NAUDIN - FERRAND

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

Bourgogne Aligoté 2003 « Le Clou 34 »

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	25 ares 60
AGE DES VIGNES	66 ans (vigne plantée en 1936)		
PRODUCTION	96 caisses !	RENDEMENT	35 hl/ha
SITUATION	<i>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.</i>		
VINIFICATION	<i>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.</i>		
MISE EN BOUTEILLE	<i>Le 23 Juin 2004, par nos soins, par gravité et sous vide.</i>		
ANALYSES A LA MISE	<i>SO2 libre : 13 mg/l SO2 total : 54 mg/l CO2 : 1300 mg/l.</i>		
SPECIFICITES	<i>Ce vin est très certainement totalement atypique : exubérant au nez, avec des notes de sauvignon blanc et de fruits exotiques aussi intenses que surprenantes, il est gras et puissant en bouche, d'une longueur très plaisante.</i>		
CONSEILS DE SERVICE	<i>A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille. Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°C)</i>		
ACCORDS GASTRONOMIQUES	<i>A essayer pour un apéritif racé, avec un carpaccio de Saint jacques... Mais il accompagnera dignement des poissons crus ou Saint-Jacques mariné(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote ou des asperges printanières. A l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs...</i>		