



# 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



## Vin de France 2014 « Le Clou 34 »

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Aligoté	<b>SUPERFICIE</b>	<b>28 ares 18 ca</b>
<b>AGE DES VIGNES</b>	<b>90 ans en moyenne</b> Vignes plantées en 1902 et 1934)		
<b>PRODUCTION</b>	107 caisses !	<b>RENDEMENT</b>	<b>34 hl/ha</b>
<b>SITUATION</b>	<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 <b>en appellation Côte de Nuits Villages !</b></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>		
<b>VINIFICATION</b>	<p>Récolte manuelle. Pressurage long, en raisins entiers, sans ajout de sulfites.</p> <p><b>FA et FML à 100 %, avec levures et bactéries naturelles</b> - Elevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirage à l'abri de l'air, par gravité.</p> <p><b>Pas de filtration. Léger sulfitage à la mise.</b></p>		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Le 21 Juillet 2010, par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide.		
<b>ANALYSES A LA MISE</b>	Alcool: 13 % vol.	Glucose/Fructose : 0 g/l	Ac. Totale : g/l
	SO <sub>2</sub> total : 30mg/l	SO <sub>2</sub> libre : 16 mg/l	CO <sub>2</sub> : 1000 mg/l
			Ac. Volatile : 0,24 g/l
<b>SPECIFICITES</b>	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.		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	<p>A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille.</p> <p><b>Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°-12 C). Passer en carafe (dégazage).</b></p>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	<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><b>Osez encore un Parmentier de crabe à la mangue !!!</b></p> <p>A l'aveugle, il piègera la plupart des dégustateurs...</p>		