



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 »

ENCEPAGEMENT	100 % Aligoté	SUPERFICIE	92 ares 79 ca
AGE DES VIGNES	90 ans en moyenne Vignes plantées en 1902 et 1934)		
PRODUCTION	513 caisses - 150 magnums – 30 Jéroboams	RENDEMENT	54 hl/ha
SITUATION	<p>La première parcelle, plantée en 1934, est située sur la commune de Corgoloin, en limite avec Magny-lès-Villers, et est en fait classée en appellation « Côte de Nuits Villages » !</p> <p>Les 4 autres parcelles qui ont constitué la cuvée en 2015, ont toutes plus de 60 ans.</p> <p>Le sol est argilo-calcaire et assez peu profonds, caractéristique des Hautes-Côtes. Ils contribuent à limiter le rendement de ces aligotés de caractère.</p> <p>L'orientation est plein Est, les vignes sont conduites en gobelets alignés, palissés ou en guyot.</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, mise par gravité.</p> <p>Pas de filtration. Léger sulfitage à la mise.</p>		
MISE EN BOUTEILLE	Le 14 Septembre 2016 , par nos soins, par gravité (pas de pompage) et sous vide.		
ANALYSES A LA MISE	Alcool: 12,65 % vol. SO ₂ total : 37 mg/l	Glucose/Fructose : inf 0,3 g/l SO ₂ libre : 20 mg/l CO ₂ : 1050 mg/l	Ac. Totale : 2,86 g/l Ac. Volatile : 0,26 g/l
SPECIFICITES	<p>Ce vin est un aligoté atypique, d'où le choix de le vendre sous l'étiquette « Vin de France » : exubérant au nez, avec des notes de fruit de la passion et de cassis fleur aussi intenses que surprenantes, il est très rond en bouche (effet 2015) et d'une bonne longueur.</p> <p>La bouche est puissante, expressive, complexe, et saline en finale.</p>		
CONSEILS DE SERVICE	<p>A boire dans les 3 ans suivant la mise en bouteille.</p> <p>Servir frais, mais non glacé (idéal : 10°-12 C). Passer en carafe (dégazage) si besoin.</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>		