



# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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



**BOURGOGNE ALIGOTÉ**  
 APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE  
 VIEILLES VIGNES  
 Récolte 2006 - 5956 bouteilles

*Les vignes, de cépage aligoté, qui ont produit ce raisin, ont entre 60 et 100 ans ! Très peu filtré, ce vin peut présenter un dépôt naturel : au besoin, servez avec précaution.  
 Intense et complexe au nez, ce vin vous surprendra également par une belle présence en bouche. Vif, gras, équilibré et long, ce 2006 gagnera à attendre 2009 et jusqu'à 2012. Vous vous régalez à l'apéritif avec un comté 24 mois, et des asperges printanières ou des raviolis d'escargots à la crème d'ail...*

Mise à la propriété  
 DOMAINE Henri NAUDIN-FERRAND  
 FRANCE 21700 Magny-lès-Villers  
 www.naudin-ferrand.com

12,5% vol. 750 ML

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULFITES  
 PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
 LA06V

## Bourgogne Aligoté 2006 Vieilles Vignes

<b>ENCEPAGEMENT</b>	100 % Aligoté	<b>SUPERFICIE</b>	1 ha 00 a 16 ca
<b>AGE DES VIGNES</b>	de 60 à 100 ans	<b>DATE DE RECOLTE</b>	Du 26 au 28 Sept. 06
<b>PRODUCTION</b>	496 caisses	<b>RENDEMENT</b>	45 hl/ha
<b>SITUATION</b>	Sur les communes de Magny et Pernand, parcelles particulièrement adaptées au cépage (bon ensoleillement). Sols argilo-calcaires, voire sablo-limoneux légers et drainants orientations Est et Sud-est.		
<b>VINIFICATION</b>	Intégralement en cuve. FA - FML à 100 %, naturelles - Elevage long, sur lies, qui donne complexité aromatique, gras et longueur en bouche. Soutirages à l'abri de l'air. Filtration kieselguhr. Dégazage à l'azote. Mise en bouteille par nos soins, par gravité, sous vide		
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	Les 23 et 24 Aout 2007.		
<b>ANALYSES A LA MISE 28/01/08</b>	Alcool : 12,36 % vol.	Glucose/fructose : 0,2 g/l	Ac. Totale : 3,7 g/l
	SO2 total : 36 mg/l	CO2 : 820 mg/l	Ac. Volatile : 0,29 g/l
<b>SPECIFICITES</b>	Nos vieilles parcelles, très bien exposées, permettent l'expression optimale de ce cépage : finesse et complexité. Issu de réellement « vieilles vignes » (60 à 100 ans), ce vin surprend par son intensité d'expression : très aromatique au nez, surtout après au moins un an de bouteille, il se montre plein et généreux en bouche, concentré et puissant. Surprenant ! Indéniablement, c'est un vin noble et racé. Il a tout pour réconcilier avec ce cépage à la réputation parfois bien ternie.		
<b>OPTIMUM</b>	2009-2012		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dans les 3 à 7 ans suivant la mise en bouteille. <b>Servir frais, mais non glacé (idéal : 9-10°C)</b>		
<b>ACCORDS GASTRONOMIQUES</b>	Seul, bien sûr ! (pour un KIR, lui préférer la cuvée traditionnelle). En apéritif, avec de petits feuilletés au chèvre. Ou servi avec une cuisine type « bistrot » : charcuteries maison, terrine de poissons ou de volailles. A essayer également avec des poissons crus ou Saint-Jacques mariné(e)s, poissons de rivière grillés ou en papillote. Enfin, il surprendra avec un comté 36 mois !		