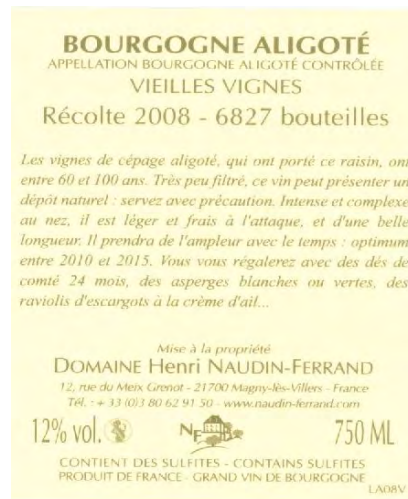




# Domaine Henri NAUDIN – FERRAND

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 2008 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>	
<b>PRODUCTION</b>	568 caisses	<b>RENDEMENT</b>	36 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>	Le.26 Août 2009		
<b>ANALYSES A LA MISE 28/01/08</b>	Alcool : 12,36 % vol. SO2 total : 47 mg/l	Glucose/fructose : 0,2 g/l CO2 : 950 mg/l	Ac. Totale : 3,7 g/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>	2010-2015		
<b>CONSEILS DE SERVICE</b>	A boire dans les 1 à 5 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 des petits cubes de chèvre bien sec. Ou servi avec une cuisine type « bistrot » : charcuteries maison, terrine de poissons ou de volailles, truite meunière, lapin à la moutarde... 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 !		