DOMAINE DOUDET

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

PERNAND-VERGELESSES
« LES BOUTIÈRES »

CEPAGE
Pinot Noir

VIGNOBLE
Située à 6 km au Nord de Beaune, ce village a niché tout contre les grands Crus de Corton et Corton Charlemagne. Notre vigne située sur le climat « Les Boutières » est une parcelle plantée en limite de l'Appellation Aloxe-Corton 1er Cru et bénéficie donc d'un terroir privilégié.

LE SOL
Marnes argileuses principalement. La vigne, localisée en bas de coteau s'étend en pente douce.

VINIFICATION ET ELEVAGE
Vendanges manuelles triée. Contrôle des températures. Egrappage. Fermentation en cuve ouverte sur une assez durée de 18 jours pour ce millésime avant un pressurage pneumatique.

Elevage en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 15 mois.

DEGUSTATION
Robe rubis aux reflets noirs. La bouche est franche, fruitée et souple. Elle dévoile un fruit rouge et noir ou dominent la mûre, la framboise, et le cassis. Le tout est agréablement enveloppé en bouche par des tannins fins et ronds très légèrement torréfiés qui lui donnent un caractère agréable et élégant. C'est un vin à la fois rustique dans le bon sens du terme et attachant que nous conseillons de boire avec plaisir à tous les âges de son vieillissement.

GARDE ET SERVICE
Potentiel de 5 à 10 années. Température de service idéale : 15°C

C'est un vin qui sera recommandé pour accompagner les viandes (blanches ou rouges) rôties ou grillées tels qu'un rôti de Porc, un filet mignon de veau, un poulet rôti, mais aussi une très grande variété de fromages, sa souplesse sans agressivité, son terroir sans excès de tannins le recommandent pour tous les palais exigeants.