



DOUDET - NAUDIN
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

BOURGOGNE CHARDONNAY

CEPAGE

Chardonnay.

VIGNOBLE

Appellation régionale de Bourgogne, les raisins de ce vin sont récoltés sur des parcelles sélectionnées qui produisent chaque année, un vin caractérisé à la fois par sa finesse et son équilibre quel que soit le millésime.

LE SOL

Principalement composé de marne argileuse et principalement calcaires.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Traditionnelle. Vendange manuelles. En cuverie thermo-régulée, les raisins sont rassemblés dans un pressoir pneumatique. Une fois pressé, le moût est débourbé en cuve inox quelques heures avant de descendre en cave fraîche où il effectuera sa première fermentation alcoolique.

Elevage en cuve inox pendant 9 mois dans nos caves de Savigny-lès-Beaune.

DEGUSTATION

La robe brillante d'or pâle est limpide et brillante. Au nez, ce Bourgogne est séducteur, droit, profond et très fruité. Il dévoile d'agréables arômes d'agrumes, d'aubépine et de noisette.

La bouche est tonique; fraîche, riche avec une belle personnalité, où l'on retrouve aussi le coing, la pêche blanche et l'infusion de pêche de vigne.

GARDE ET SERVICE

A boire jeune ou à conserver 2 à 3 ans. Service à 12-14°C.

Un choix très large qui va des charcuteries jusqu'aux poissons grillés; des coquillages et crustacés jusqu'aux fromages et à certaines viandes blanches, c'est aussi un apéritif élégant, fin et agréable.

