



DOUDET - NAUDIN  
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

## CHAMBOLLE-MUSIGNY



### CEPAGE

---

Pinot Noir.

### VIGNOBLE

---

Cerné par les grands crus prestigieux de la Côte de Nuits, ce charmant village niché à l'entrée d'une combe dévoile son vignoble, mondialement connu, grâce à ses vins incomparablement élégants, distingués et au potentiel de vieillissement certain.

### LE SOL

---

Marnes blanches argilo-calcaires, plus argileuses vers le sud du village.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

---

Vendanges manuelles triées. Contrôle des températures. Egrappage. Fermentation en cuve ouverte de 18 jours suivis d'un pressurage pneumatique.

Elevage en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 17 mois.

### DEGUSTATION

---

La robe sombre est d'une belle intensité. Le nez ou l'on devine la profondeur est d'une grande finesse. La bouche est fraîche et dans sa jeunesse se repose sur un beau fruit (griotte, cassis et kirsch) avec une jolie élégance. Le fruit très mûr et ses fines nuances animales sont mis en valeur par des tannins élégants très légèrement torréfiés qui annoncent un vieillissement intéressant.

### GARDE ET SERVICE

---

A garder entre 10 et 15 ans. Température de service : 15-16°C.

Ce vin élégant et fin, offre déjà une combinaison de plats tout à fait étonnant : Toutes les viandes blanches ou rouges, rôties ou grillées (agneau!) se marieront avec ce vin superbe. Après 6 à 8 années il acceptera des plats mijotés ou cuisinés en sauces ainsi que tous les fromages.