



DOMAINE DOUDET
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU « SOUS FRÉTILLE »



CEPAGE

Chardonnay.

VIGNOBLE

Situé à 6 km au nord de Beaune, ce joli village est niché entre des collines dont les Grands Crus de Corton et Corton Charlemagne. Le village possède des vins blancs et des rouges classés respectivement en Villages, 1^{er} crus et Grands Crus. Cette parcelle classée en 1^{er} Cru se situe idéalement au-dessus du village qu'elle surplombe sous le regard de la Vierge de Pernand dans un panorama magnifique. La vieille vigne est âgée de plus de 70 ans.

LE SOL

Calcaires marneux, exposition en coteau orienté au sud. Orientation au sud sur un coteau pentu.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange manuelle triée. Contrôle des températures. Pressurage pneumatique. Fermentation en fûts.

Elevage en fûts pendant 13 mois avec 20% de fûts neufs et le reste en fûts de chênes de France d'un an.

DEGUSTATION

Robe limpide et brillante d'un or pâle. Le nez est puissant et expressif, fruité et caractérisé par une pureté et une singulière distinction. Il se dévoile tout en profondeur. La bouche est gracieuse et minérale. Elle s'ouvre d'abord sur des notes toniques et florales (agrumes, genévrier, coing, notes citronnées) puis ensuite sur la noisette et l'amande. Le tout exprimé dans une délicatesse remarquable qui ne cache pas la profondeur et la concentration étonnante du vin.

GARDE ET SERVICE

A garder entre 5 et 15 ans. Température de service : 13°C.

Ce vin accompagne agréablement les poissons grillés ou rôtis, le saumon à l'unilatérale et de manière générale tous les coquillages et les poissons. C'est un vin merveilleux sur une poularde ou un saucisson chaud à la crème.

WWW.DOUDETNAUDIN.COM