



DOUDET - NAUDIN  
— EN BOURGOGNE DEPUIS 1849 —

## SAINT-ROMAIN

### CEPAGE

---

Chardonnay.

### VIGNOBLE

---

Situé au cœur d'un paysage d'une exceptionnelle beauté, ce village (un des plus anciens, cavernes du Néolithique) de Bourgogne est localisé à quelques kilomètres des vignobles de Meursault et d'Auxey-Duresses. Il produit pour moitié des vins rouges et les blancs ont une réputation confirmée grâce à une production qualitative et un excellent rapport qualité-prix.

### LE SOL

---

Sur son sol caillouteux argilo-calcaire, la vigne en coteau très pentu est orientée sud / sud-ouest.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

---

La vendange manuelle est triée. Les températures de vinification sont contrôlées. Le pressurage est effectué en pressoir pneumatique. La fermentation démarre en cuve inox puis en fût de chêne dans nos caves fraîches.

Elevage en fûts à 100% dont 20% de fût neuf durant 11 mois. Bâtonnage des lies avant fermentation malolactique.

### DEGUSTATION

---

Sa couleur est d'un or pâle cristallin avec des reflets verts. Le nez frais démontre une élégante minéralité et des notes à la fois d'agrumes, de noisette et d'amande, alors que les fleurs blanches évoquent aussi la pêche blanche. La bouche est vive et ronde en même temps. Très légèrement acidulée et franche avec un grain de tannin très fin qui lui donne une belle personnalité.

### GARDE ET SERVICE

---

A boire jeune, entre 2 et 3 ans. Température de service : 13°C.

Ce vin accompagne toutes les cuisines à base de poissons grillés ou en sauces légères, les crustacés et coquillages, les charcuteries. Après quelques années, il agrémentera avec succès une bonne volaille à la crème, une andouillette, un poisson en sauce ou un fromage à pâte molle.



